

LA CREMERIA

NEW

BURRO VIRGILIO

FORMATO | 5000 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL PRODOTTO SI PRESENTA SOTTOFORMA DI EMULSIONE SOLIDA E MALLEABILE, PRINCIPALMENTE DI GRASSI IN ACQUA OTTENUTI ESCLUSIVAMENTE DA LATTE E/O DA TALUNI PRODOTTI LATTIERI DI CUI I GRASSI SONO LA PARTE VALORIZZANTE ESSENZIALE. / PRODUCT IN THE FORM OF A SOLID, MALLEABLE EMULSION, MAINLY CONTAINING FATS IN WATER OBTAINED EXCLUSIVELY FROM DAIRY PRODUCTS.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

CREME (CREME DI LATTE DI ORIGINE ITALIANA) - ALLERGENI: LATTE / CREAMS (ITALIAN CREAMS) - ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100 G DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	3.123
ENERGIA / ENERGY	KCAL	760
GRASSI / FAT	G	84
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	60
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	0,7
SALE / SALT	G	0,05



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	1/+6°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	1/+6°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



	DIMENSIONI / DIMENSIONS
IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	28,8 X 17,5 X 11 CM
SURROGATO DI PERGAMENA VEGETALE POLITENATA / POLYTHENE-COATED VEGETABLE PARCHMENT	



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	30 X 23 X 17,3 CM
SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO CON CHIUSURA A NASTRO ADESIVO / CARDBOARD BOX AND SEALING WITH ADESIVE TAPE	



PALLET

	DIMENSIONI / DIMENSIONS
PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 120 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	12
STRATI / LAYERS PER PALLET	6
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	72
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	2
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	720

LA CREMERIA

NEW

BURRO VIRGILIO

FORMATO | 2000 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL PRODOTTO SI PRESENTA SOTTOFORMA DI EMULSIONE SOLIDA E MALLEABILE, PRINCIPALMENTE DI GRASSI IN ACQUA OTTENUTI ESCLUSIVAMENTE DA LATTE E/O DA TALUNI PRODOTTI LATTIERI DI CUI I GRASSI SONO LA PARTE VALORIZZANTE ESSENZIALE. / PRODUCT IN THE FORM OF A SOLID, MALLEABLE EMULSION, MAINLY CONTAINING FATS IN WATER OBTAINED EXCLUSIVELY FROM DAIRY PRODUCTS.



INGREDIENTI / INGREDIENTS

CREME (CREME DI LATTE DI ORIGINE ITALIANA) - ALLERGENI: LATTE / CREAMS (ITALIAN CREAMS) - ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100 G DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	3.123
ENERGIA / ENERGY	KCAL	760
GRASSI / FAT	G	84
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	60
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	0,7
SALE / SALT	G	0,05



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	1/+6°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	1/+6°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING 28,8 X 11 X 7 CM

SURROGATO DI PERGAMENA VEGETALE POLITENATA / POLYTHENE-COATED VEGETABLE PARCHMENT



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING 30 X 36 X 11,8 CM

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO CON CHIUSURA A NASTRO ADESIVO / CARDBOARD BOX AND SEALING WITH ADESIVE TAPE



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 135 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	6
STRATI / LAYERS PER PALLET	10
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	60
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	5
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	600

LA CREMERIA

BURRO VIRGILIO

FORMATO | 1000 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL PRODOTTO SI PRESENTA SOTTOFORMA DI EMULSIONE SOLIDA E MALLEABILE, PRINCIPALMENTE DI GRASSI IN ACQUA OTTENUTI ESCLUSIVAMENTE DA LATTE E/O DA TALUNI PRODOTTI LATTIERI DI CUI I GRASSI SONO LA PARTE VALORIZZANTE ESSENZIALE. / PRODUCT IN THE FORM OF A SOLID, MALLEABLE EMULSION, MAINLY CONTAINING FATS IN WATER OBTAINED EXCLUSIVELY FROM DAIRY PRODUCTS.





COD. EAN

8006663113004



INGREDIENTI / INGREDIENTS

CREME (CREME DI LATTE DI ORIGINE ITALIANA) - ALLERGENI: LATTE / CREAMS (ITALIAN CREAMS) - ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	3.123
ENERGIA / ENERGY	KCAL	760
GRASSI / FAT	G	84
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	60
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	0,7
SALE / SALT	G	0,05



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	1/+6°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	1/+6°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING 18 X 9,5 X 6 CM

SURROGATO DI PERGAMENA VEGETALE POLITENATA / POLYTHENE-COATED VEGETABLE PARCHMENT



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING 32 X 20,5 X 20,5 CM

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO CON CHIUSURA PUNTO-COLLA / CARDBOARD BOX PASTED WITH GLUE



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 120 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	14
STRATI / LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	70
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	10
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	700

LA CREMERIA

BURRO VIRGILIO

FORMATO | 500 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL PRODOTTO SI PRESENTA SOTTOFORMA DI EMULSIONE SOLIDA E MALLEABILE, PRINCIPALMENTE DI GRASSI IN ACQUA OTTENUTI ESCLUSIVAMENTE DA LATTE E/O DA TALUNI PRODOTTI LATTIERI DI CUI I GRASSI SONO LA PARTE VALORIZZANTE ESSENZIALE. / PRODUCT IN THE FORM OF A SOLID, MALLEABLE, EMULSION, MAINLY CONTAINING FATS IN WATER OBTAINED EXCLUSIVELY FROM DAIRY PRODUCTS.





COD. EAN

800666311000



INGREDIENTI / INGREDIENTS

CREME (CREME DI LATTE DI ORIGINE ITALIANA) - ALLERGENI: LATTE / CREAMS (ITALIAN CREAMS) - ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	3.123
ENERGIA / ENERGY	KCAL	760
GRASSI / FAT	G	84
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	60
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	0,7
SALE / SALT	G	0,05



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	1/+6°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	1/+6°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS	
IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	14 X 8,3 X 4,7 CM
SURROGATO DI PERGAMENA VEGETALE POLITENATA / POLYTHENE-COATED VEGETABLE PARCHMENT	



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	43 X 15,5 X 11 CM
SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO CON CHIUSURA PUNTO-COLLA / CARDBOARD BOX PASTED WITH GLUE	



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS	
PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 100 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	13
STRATI / LAYERS PER PALLET	8
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	104
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	10
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	520

LA CREMERIA

BURRO VIRGILIO

FORMATO | 250 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL PRODOTTO SI PRESENTA SOTTOFORMA DI EMULSIONE SOLIDA E MALLEABILE, PRINCIPALMENTE DI GRASSI IN ACQUA OTTENUTI ESCLUSIVAMENTE DA LATTE E/O DA TALUNI PRODOTTI LATTIERI DI CUI I GRASSI SONO LA PARTE VALORIZZANTE ESSENZIALE. / PRODUCT IN THE FORM OF A SOLID, MALLEABLE, EMULSION, MAINLY CONTAINING FATS IN WATER OBTAINED EXCLUSIVELY FROM DAIRY PRODUCTS.





COD. EAN

8006663109007



INGREDIENTI / INGREDIENTS

CREME (CREME DI LATTE DI ORIGINE ITALIANA) - ALLERGENI: LATTE / CREAMS (ITALIAN CREAMS) - ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	3.123
ENERGIA / ENERGY	KCAL	760
GRASSI / FAT	G	84
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	60
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	0,7
SALE / SALT	G	0,05



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	1/+6°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	1/+6°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS	
IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING	11 X 6 X 4 CM
SURROGATO DI PERGAMENA VEGETALE POLITENATA / POLYTHENE-COATED VEGETABLE PARCHMENT	



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	31,5 X 23,5 X 10 CM
SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO CON CHIUSURA PUNTO-COLLA / CARDBOARD BOX PASTED WITH GLUE	



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS	
PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 120 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	11
STRATI / LAYERS PER PALLET	9 (+1 CRT)
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	100
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	20
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	500

LA CREMERIA

BURRO VIRGILIO

FORMATO | 200 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL PRODOTTO SI PRESENTA SOTTOFORMA DI EMULSIONE SOLIDA E MALLEABILE, PRINCIPALMENTE DI GRASSI IN ACQUA OTTENUTI ESCLUSIVAMENTE DA LATTE E/O DA TALUNI PRODOTTI LATTIERI DI CUI I GRASSI SONO LA PARTE VALORIZZANTE ESSENZIALE. / PRODUCT IN THE FORM OF A SOLID, MALLEABLE, EMULSION, MAINLY CONTAINING FATS IN WATER OBTAINED EXCLUSIVELY FROM DAIRY PRODUCTS.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

CREME (CREME DI LATTE DI ORIGINE ITALIANA) - ALLERGENI: LATTE / CREAMS (ITALIAN CREAMS) - ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	3.123
ENERGIA / ENERGY	KCAL	760
GRASSI / FAT	G	84
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	60
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	0,7
SALE / SALT	G	0,05



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	1/+6°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	1/+6°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING 11 X 6 X 3,3 CM

SURROGATO DI PERGAMENA VEGETALE POLITENATA / POLYTHENE-COATED VEGETABLE PARCHMENT



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING 31,5 X 23,5 X 11,6 CM

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO CON CHIUSURA PUNTO-COLLA / CARDBOARD BOX PASTED WITH GLUE



PALLET

	DIMENSIONI / DIMENSIONS
PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 110 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	12
STRATI / LAYERS PER PALLET	8
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	96
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	30
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	576

LA CREMERIA

BURRO VIRGILIO

FORMATO | 125 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL PRODOTTO SI PRESENTA SOTTOFORMA DI EMULSIONE SOLIDA E MALLEABILE, PRINCIPALMENTE DI GRASSI IN ACQUA OTTENUTI ESCLUSIVAMENTE DA LATTE E/O DA TALUNI PRODOTTI LATTIERI DI CUI I GRASSI SONO LA PARTE VALORIZZANTE ESSENZIALE. / PRODUCT IN THE FORM OF A SOLID, MALLEABLE EMULSION, MAINLY CONTAINING FATS IN WATER OBTAINED EXCLUSIVELY FROM DAIRY PRODUCTS.



INGREDIENTI / INGREDIENTS

CREME (CREME DI LATTE DI ORIGINE ITALIANA) - ALLERGENI: LATTE / CREAMS (ITALIAN CREAMS) - ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	3.123
ENERGIA / ENERGY	KCAL	760
GRASSI / FAT	G	84
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	60
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	0,7
SALE / SALT	G	0,05



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	1/+6°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	1/+6°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING 11 X 6 X 2 CM

SURROGATO DI PERGAMENA VEGETALE POLITENATA / POLYTHENE-COATED VEGETABLE PARCHMENT



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING 31,5 X 23,5 X 10 CM

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO CON CHIUSURA PUNTO-COLLA / CARDBOARD BOX PASTED WITH GLUE



PALLET

	DIMENSIONI / DIMENSIONS
PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 120 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	11
STRATI / LAYERS PER PALLET	9 (+1 CRT)
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	100
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	40
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	500

LA CREMERIA

BURRO VIRGILIO

SCATOLA | (125 X 8 g) 1 Kg



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL PRODOTTO SI PRESENTA SOTTOFORMA DI EMULSIONE SOLIDA E MALLEABILE, PRINCIPALMENTE DI GRASSI IN ACQUA OTTENUTI ESCLUSIVAMENTE DA LATTE E/O DA TALUNI PRODOTTI LATTIERI DI CUI I GRASSI SONO LA PARTE VALORIZZANTE ESSENZIALE. / PRODUCT IN THE FORM OF A SOLID, MALLEABLE EMULSION, MAINLY CONTAINING FATS IN WATER OBTAINED EXCLUSIVELY FROM DAIRY PRODUCTS.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

CREME (CREME DI LATTE DI ORIGINE ITALIANA) - ALLERGENI: LATTE / CREAMS (ITALIAN CREAMS) - ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	3,123
ENERGIA / ENERGY	KCAL	760
GRASSI / FAT	G	84
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	60
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	0,7
SALE / SALT	G	0,05



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	1/+6°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	1/+6°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS
IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING 3,8 X 3 X 0,8 CM

ALLUMINIO ACCOPPIATO PER INCARTO BURRO / MULTILAYER ALUMINIUM FOIL FOR PACKING BUTTER



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING 15,7 X 20,6 X 4,7 CM

ASTUCCIO IN CARTONCINO TESO CON CHIUSURA A SIGILLI / FLAT CARDBOARD BOX WITH SEAL



IMBALLO TERZIARIO / TERTIARY PACKAGING 32 X 21,5 X 24,5 CM
--

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO CON CHIUSURA A NASTRO ADESIVO / CORRUGATED BOARD BOX AND SEALING WITH ADESIVE TAPE



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS
PALLET EUR/EPAL 80 X 120 X 115 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER 12
STRATI / LAYERS PER PALLET 4
IMBALLI / CARTONS PER PALLET 48
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON 1.250
QTÀ / QTY PER PALLET (KG) 480

LA CREMERIA

BURRO VIRGILIO

BLISTER | (12 X 8 g) 96 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL PRODOTTO SI PRESENTA SOTTOFORMA DI EMULSIONE SOLIDA E MALLEABILE, PRINCIPALMENTE DI GRASSI IN ACQUA OTTENUTI ESCLUSIVAMENTE DA LATTE E/O DA TALUNI PRODOTTI LATTIERI DI CUI I GRASSI SONO LA PARTE VALORIZZANTE ESSENZIALE. / PRODUCT IN THE FORM OF A SOLID, MALLEABLE, EMULSION, MAINLY CONTAINING FATS IN WATER OBTAINED EXCLUSIVELY FROM DAIRY PRODUCTS.



INGREDIENTI / INGREDIENTS

CREME (CREME DI LATTE DI ORIGINE ITALIANA) - ALLERGENI: LATTE / CREAMS (ITALIAN CREAMS) - ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	3.123
ENERGIA / ENERGY	KCAL	760
GRASSI / FAT	G	84
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	60
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	0,7
SALE / SALT	G	0,05



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	1/+6°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	1/+6°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS
IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING 3,8 X 3 X 0,8 CM

ALLUMINIO ACCOPPIATO PER INCARTO BURRO / MULTILAYER ALUMINIUM FOIL FOR PACKING BUTTER



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING 15,5 X 5,8 X 3,7 CM
--

BLISTER IN MATERIALE PLASTICO / PLASTIC BLISTER



IMBALLO TERZIARIO / TERTIARY PACKAGING 31,5 X 24 X 16,6 CM
--

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO CON CHIUSURA A NASTRO ADESIVO / CORRUGATED BOARD BOX AND SEALING WITH ADESIVE TAPE



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS
PALLET EUR/EPAL 80 X 120 X 100 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER 10
STRATI / LAYERS PER PALLET 5
IMBALLI / CARTONS PER PALLET 50
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON 32
QTÀ / QTY PER PALLET (KG) 153,6

LA CREMERIA

NEW

BURRO VIRGILIO DI CENTRIFUGA

FORMATO | 1000 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL BURRO DI CENTRIFUGA VIRGILIO È UN BURRO DI ALTA QUALITÀ, OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA PANNE 100% ITALIANE; LA TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE CONFERISCE AL BURRO UN SAPORE DOLCE E FRESCO. IL BURRO DI CENTRIFUGA È IDEALE PER LA PREPARAZIONE DI FROLLE E BISCOTTI. / VIRGILIO CENTRIFUGAL BUTTER IS A HIGH QUALITY BUTTER OBTAINED EXCLUSIVELY FROM 100% ITALIAN CREAM; THE TYPE OF PROCESSING GIVES THE BUTTER A SWEET AND FRESH TASTE. THE CENTRIFUGUE BUTTER IS IDEAL FOR THE PREPARATION OF SHORTCRUST PASTRY AND BISCUITS.





COD. EAN

8006663005903



INGREDIENTI / INGREDIENTS

CREMA DI LATTE DI ORIGINE ITALIANA - ALLERGENI: LATTE / MILK ITALIAN CREAM
- ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	3.123
ENERGIA / ENERGY	KCAL	760
GRASSI / FAT	G	84
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	60
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	0,7
SALE / SALT	G	0,05



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	1/+6°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	1/+6°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS

IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING 18 X 9,5 X 6 CMSURROGATO DI PERGAMENA VEGETALE POLITENATA / POLYTHENE-COATED
VEGETABLE PARCHMENT**IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING** 32 X 20,5 X 20,5 CMSCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO CON CHIUSURA PUNTO-COLLA
/ CARDBOARD BOX PASTED WITH GLUE

PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 120 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	14
STRATI/LAYERS PER PALLET	5
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	70
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	10
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	700

LA CREMERIA

NEW

BURRO VIRGILIO DI CENTRIFUGA

FORMATO | 200 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

IL BURRO DI CENTRIFUGA VIRGILIO È UN BURRO DI ALTA QUALITÀ, OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA PANNE 100% ITALIANE; LA TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE CONFERISCE AL BURRO UN SAPORE DOLCE E FRESCO. IL BURRO DI CENTRIFUGA È IDEALE PER LA PREPARAZIONE DI FROLLE E BISCOTTI. / VIRGILIO CENTRIFUGAL BUTTER IS A HIGH QUALITY BUTTER OBTAINED EXCLUSIVELY FROM 100% ITALIAN CREAM; THE TYPE OF PROCESSING GIVES THE BUTTER A SWEET AND FRESH TASTE. THE CENTRIFUGE BUTTER IS IDEAL FOR THE PREPARATION OF SHORTCRUST PASTRY AND BISCUITS.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

CREMA DI LATTE DI ORIGINE ITALIANA - ALLERGENI: LATTE / MILK ITALIAN CREAM
- ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	3.123
ENERGIA / ENERGY	KCAL	760
GRASSI / FAT	G	84
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	60
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	0,7
SALE / SALT	G	0,05



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	1/+6°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	1/+6°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS	
IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING	11 X 6 X 3,3 CM
SURROGATO DI PERGAMENA VEGETALE POLITENATA / POLYTHENE-COATED VEGETABLE PARCHMENT	



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING	31,5 X 23,5 X 9 CM
SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO CON CHIUSURA PUNTO-COLLA / CARDBOARD BOX PASTED WITH GLUE	



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS	
PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 110 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	12
STRATI/LAYERS PER PALLET	10
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	120
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	20
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	480

SENZA LATTOSIO

BURRO VIRGILIO

FORMATO | 1000 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

BURRO SENZA LATTOSIO - IL PRODOTTO È ADATTO ALLE PERSONE INTOLLERANTI AL LATTOSIO - LATTOSIO < 0,1% / DELACTOSED BUTTER - THE PRODUCT IS SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE LACTOSE INTOLERANT - LACTOSE < 0,1%.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

CREMA DI LATTE DELATTOSATA (ITALIANA) - ALLERGENI: LATTE / DELACTOSED MILK CREAM (ITALIAN CREAM) - ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	3.119
ENERGIA / ENERGY	KCAL	758
GRASSI / FAT	G	84
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	60
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	0,7
SALE / SALT	G	0,05



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP. 1/+6°C

TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP. 1/+6°C

DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE 90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES

DIMENSIONI / DIMENSIONS



IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING 18 X 9,5 X 6 CM

SURROGATO DI PERGAMENA VEGETALE POLITENATA / POLYTHENE-COATED VEGETABLE PARCHMENT



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING 32 X 20 X 10 CM

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO CON CHIUSURA PUNTO-COLLA / CARDBOARD BOX PASTED WITH GLUE



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS

PALLET EUR/EPAL 80 X 120 X 120 CM

IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER 12

STRATI / LAYERS PER PALLET 8

IMBALLI / CARTONS PER PALLET 96

QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON 5

QTÀ / QTY PER PALLET (KG) 480

SENZA LATTOSIO

BURRO VIRGILIO

FORMATO | 200 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

BURRO SENZA LATTOSIO - IL PRODOTTO È ADATTO ALLE PERSONE INTOLLERANTI AL LATTOSIO - LATTOSIO < 0,1% / DELACTOSED BUTTER - THE PRODUCT IS SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE LACTOSE INTOLERANT - LACTOSE < 0,1%.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

CREMA DI LATTE DELATTOSATA (ITALIANA) - ALLERGENI: LATTE / DELACTOSED
MILK CREAM (ITALIAN CREAM) - ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	3.119
ENERGIA / ENERGY	KCAL	758
GRASSI / FAT	G	84
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	60
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	0,7
SALE / SALT	G	0,05



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	1/+6°C
TEMP. TRASP./ TRANSPORT TEMP.	1/+6°C
DATA DI SCADENZA/ SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS
IMBALLO PRIMARIO/FIRST PACKAGING 11 X 6 X 3,3 CM

SURROGATO DI PERGAMENA VEGETALE POLITENATA / POLYTHENE-COATED
VEGETABLE PARCHMENT



IMBALLO SECONDARIO/SECONDARY PACKAGING 31,5 X 23,5 X 9 CM

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO CON CHIUSURA PUNTO-COLLA
/ CARDBOARD BOX PASTED WITH GLUE



PALLET

	DIMENSIONI / DIMENSIONS
PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 110 CM
IMB. PER STRATO/CARTONS PER LAYER	12
STRATI/LAYERS PER PALLET	10
IMBALLI/CARTONS PER PALLET	120
QTÀ/QTY PER CONFEZIONE/CARTON	20
QTÀ/QTY PER PALLET (KG)	480

SENZA LATTOSIO

BURRO VIRGILIO

SCATOLA | (125 X 8 g) 1 Kg



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

BURRO SENZA LATTOSIO - IL PRODOTTO È ADATTO ALLE PERSONE INTOLLERANTI AL LATTOSIO - LATTOSIO < 0,1% / DELACTOSED BUTTER - THE PRODUCT IS SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE LACTOSE INTOLERANT - LACTOSE < 0,1%.





INGREDIENTI / INGREDIENTS

CREMA DI LATTE DELATTOSATA (ITALIANA) - ALLERGENI: LATTE / DELACTOSED
MILK CREAM (ITALIAN CREAM) - ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE/ VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	3.119
ENERGIA / ENERGY	KCAL	758
GRASSI / FAT	G	84
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	60
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	0,7
SALE / SALT	G	0,05



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	1/+6°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	1/+6°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



DIMENSIONI / DIMENSIONS
IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING 3,8 X 3 X 0,8 CM

ALLUMINIO ACCOPPIATO PER INCARTO BURRO / MULTILAYER ALUMINIUM FOIL FOR PACKING BUTTER



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING 15,7 X 20,6 X 4,7 CM

ASTUCCIO IN CARTONCINO TESO CON CHIUSURA A SIGILLI / FLAT CARDBOARD BOX WITH SEAL



IMBALLO TERZIARIO / TERTIARY PACKAGING 32 X 23,5 X 9 CM

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO CON CHIUSURA A NASTRO ADESIVO / CORRUGATED BOARD BOX AND SEALING WITH ADESIVE TAPE



PALLET

DIMENSIONI / DIMENSIONS
PALLET EUR/EPAL 80 X 120 X 115 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER 12
STRATI / LAYERS PER PALLET 4
IMBALLI / CARTONS PER PALLET 48
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON 1.250
QTÀ / QTY PER PALLET (KG) 480

SENZA LATTOSIO

BURRO VIRGILIO

BLISTER | (12 X 8 g) 96 g



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

BURRO SENZA LATTOSIO - IL PRODOTTO È ADATTO ALLE PERSONE INTOLLERANTI
AL LATTOSIO - LATTOSIO < 0,1% / DELACTOSED BUTTER - THE PRODUCT IS SUITABLE
FOR PEOPLE WHO ARE LACTOSE INTOLERANT - LACTOSE < 0,1%.



INGREDIENTI / INGREDIENTS

CREMA DI LATTE DELATTOSATA (ITALIANA) - ALLERGENI: LATTE / DELACTOSED MILK CREAM (ITALIAN CREAM) - ALLERGENS: MILK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

PER 100G O 100 ML DI PRODOTTO / REFERRED TO 100 G OR 100 ML OF PRODUCT	UM	VALORE / VALUE
ENERGIA / ENERGY	KJ	3.119
ENERGIA / ENERGY	KCAL	758
GRASSI / FAT	G	84
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS	G	60
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	G	0
DI CUI ZUCCHERI / SUGARS	G	0
FIBRE / DIETARY FIBER	G	0
PROTEINE / PROTEINS	G	0,7
SALE / SALT	G	0,05



CONSERVAZIONE / STORAGE

TEMP. CONSERV. / STORAGE TEMP.	1/+6°C
TEMP. TRASP. / TRANSPORT TEMP.	1/+6°C
DATA DI SCADENZA / SHELF LIFE	90 GG/DD

IMBALLI / PACKAGES



IMBALLO PRIMARIO / FIRST PACKAGING 3,8 X 3 X 0,8 CM

ALLUMINIO ACCOPPIATO PER INCARTO BURRO / MULTILAYER ALUMINIUM FOIL FOR PACKING BUTTER



IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING 15,5 X 5,8 X 3,7 CM

BLISTER IN MATERIALE PLASTICO / PLASTIC BLISTER



IMBALLO TERZIARIO / TERTIARY PACKAGING 31,5 X 23,5 X 10 CM

SCATOLA AMERICANA IN CARTONE ONDULATO CON CHIUSURA A NASTRO ADESIVO / CORRUGATED BOARD BOX AND SEALING WITH ADESIVE TAPE



PALLET

	DIMENSIONI / DIMENSIONS
PALLET EUR/EPAL	80 X 120 X 100 CM
IMB. PER STRATO / CARTONS PER LAYER	11
STRATI / LAYERS PER PALLET	9 (+1 CRT)
IMBALLI / CARTONS PER PALLET	100
QTÀ / QTY PER CONFEZIONE / CARTON	16
QTÀ / QTY PER PALLET (KG)	153,6