

inalpi®

MORETTA - CUNEO



Il fior di panna

IL FIOR DI PANNA

CONFEZIONE: panetti 250 g – *1000 g
TIPO CONFEZIONE: incartato
INCARTO PRIMARIO: carta pergamena per alimenti
PESO NETTO: 250 g – *1000 g
PEZZI CARTONE: 40 pz – *10 pz
PESO CARTONE: 10 kg
CT x PALLET: 72
Prodotto da burri e panne di centrifuga, pastorizzato con processi

altamente tecnologici
DESCRIZIONE: burro di centrifuga pastorizzato di colore bianco-giallino
CONSISTENZA: compatto a 4 °C
ODORE/SAPORE: gusto tipico
SHELF LIFE: 4 mesi
CONSERVAZIONE: + 4 °C

IL FIOR DI PANNA

PACKAGING: 250 g – *1000 g pats
TYPE OF PACKAGING: wrapped
PRIMARY WRAPPING: parchment paper for food
NET WEIGHT: 250 g ÷ 1,000 g
PIECES PER BOX: 40 pieces – *10 pieces
WEIGHT OF BOX: 10 kg
BOXES PER PALLET: 72

Made from centrifuge butter and cream, pasteurised using technologically advanced processes
DESCRIPTION: white-light yellow pasteurised centrifuge butter
CONSISTENCY: compact at 4 °C
AROMA/FLAVOUR: characteristic
SHELF LIFE: 4 months
STORAGE: +4 °C

IL FIOR DI PANNA

VERPACKUNG: Päckchen à 250 g – *1000 g
VERPACKUNGSART: Einwickelpapier
INNENVERPACKUNG: Pergamentpapier für Lebensmittel
NETTOGEWICHT: 250 g – *1000 g
STÜCKZAHL PRO KARTON: 40 St. – *10 St.
KARTONGEWICHT: 10 kg
KARTONS PRO PALETTE: 72
Aus Zentrifugenbutter und -rahm hergestellt und in hochtechnologischen

Verfahren pasteurisiert
BESCHREIBUNG: Pasteurisierte Zentrifugenbutter von gelblich-weißer Farbe
KONSISTENZ: kompakt bei 4 °C
GERUCH/GESCHMACK: typischer Geschmack
HALTBARKEIT: 4 Monate
AUFBEWAHRUNG: + 4 °C

IL FIOR DI PANNA

EMBALLAGE: pains 250 g – *1000 g
CONDITIONNEMENT: emballé
ENVELOPPE PRIMAIRE: papier sulfurisé pour aliments
POIDS NET: 250 g – *1000 g
PIÈCES PAR CARTON: 40 p.ces – *10 p.ces
POIDS CARTON: 10 kg
CARTONS PAR PALETTE: 72

Produit à partir de beurres et de crèmes centrifugés, pasteurisé par des procédés hautement technologiques
DESCRIPTION: beurre centrifugé pasteurisé de couleur jaune paille
CONSISTANCE: ferme à 4 °C
ODORE/GOÛT: caractéristique
DURÉE: 4 mois
CONSERVATION: + 4 °C

IL FIOR DI PANNA

ENVOLTURA: barras de 250 g. - *1000 g.
TIPO DE EMPAQUE: papel
PRIMERA ENVOLTURA: papel pergamino para alimentos
PESO NETO: 250 g. – *1000 g.
PIEZAS POR CAJA: 40 piezas – *10 piezas
PESO DE LA CAJA: 10 kg
CAJAS POR TARIMA: 72
Producida con mantequillas y natas de centrifuga, pasteurizada con

procesos altamente tecnológicos.
DESCRIPCIÓN: mantequilla de centrifuga pasteurizada de color blanco-amarillo pálido
CONSISTENCIA: compacta a 4 °C
OLOR / SABOR: sabor característico
CADUCIDAD: 4 meses
CONSERVACIÓN: + 4 °C

IL FIOR DI PANNA

المواصفات: زبدة مصنوعة عن طريق الطرد المركزي
اللون: أبيض يميل للون الأصفر
المذاق: مميز
القوام: متماسك بحرارة +4 ° مئوية
فترة الصلاحية: 4 أشهر
درجة حرارة التخزين: +4 ° مئوية

التعبئة: قطع من 250 غ
نوع التعبئة: مغلف بورق
التغليف الأولي: غلاف ورقي للأغذية
الوزن الصافي: 250 غ
المكونات: قشطة حليب أو زبدة