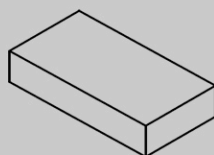


# BURRO DI CREMA DI LATTE

*"Ogni sera il latte intero appena munto viene portato dalla nostra stalla in caseificio. Qui riposa tutta la notte per essere lavorato il mattino seguente. Ed è proprio durante le ore notturne che, in maniera del tutto naturale, affiora in superficie la crema di latte che viene usate per fare il burro."*

Il Burro di Crema di Latte pastorizzata Giansanti Di Muzio viene realizzato tramite una termizzazione a 90 °C e la successiva maturazione e zangolatura. Il sapore risulta così delicato e fragrante.



Disponibile in:

PANETTO PICCOLO 250g

CONFEZIONI: Carta pergamena  
BOX CARTONE: 10 o 20 unità da 250g per box.  
Totale 2,5kg o 5kg per box

CONSERVAZIONE: 1/6 °C

SHELF LIFE: Quattro mesi

PANETTO GRANDE 500g

CONFEZIONI: Carta pergamena  
BOX CARTONE: 10 o 20 unità da 250g per box.  
Totale 2,5kg o 5kg per box

CONSERVAZIONE: 1/6 °C

SHELF LIFE: Quattro mesi

Società Agricola Giansanti S.r.l.  
Via G.A. Provana 13 - Roma 00123  
Via Traversetolo 228 - Parma 43123  
cf e p.iva 06813761001  
[www.giansantidimuzio.it](http://www.giansantidimuzio.it)  
[info@giansantidimuzio.it](mailto:info@giansantidimuzio.it)  
tel. 0630365398 - 0521641155  
fax. 0630356357

