



## Burro Lirin 125 g

Il Lirin era l'antica misura biellese per il burro. Vaso piccolo di legno tornito della capacità di una libbra. Restò in uso fino alla fine del 1800.

Cod. interno: 54BU125 – EAN13: 9801708  
Cod. Doganale: 04051011

Tipologia: burro di panna da latte pastorizzato. Panetto da 125 g

Forma: panetto con bordi arrotondati e calco della “Stella di Oropa” formato a mano  
Gusto: Gradevole, tipico del prodotto  
Colore: Paglierino chiaro

Uso: in cucina e a tavola in abbinamento

Ingredienti: zangolato di creme fresche  
Allergeni: **LATTE** (lattosio)

Confezione: carta pergamena con marchio “Lirin”  
Conservazione: Tempo di conservazione 45 gg.

Unità imballo: 1 - scatola di cartone da n°24 pezzi. Il peso dell’imballaggio è di 3 kg  
Dimensioni scatola cm: 45x23x11h  
Palettizzazione: Strato pallet – 7 cartoni  
Pallet – 35 cartoni

Distribuzione: automezzi refrigerati a +4° C  
Conservazione: ambienti refrigerati a +4° C



Caseificio Pier Luigi Rosso srl – Via Serralunga 11 – Biella (Bi) – tel. +39 015 6108887-37

Origine del latte Italia

**Parametri microbiologici e limiti critici**

Coliformi totali	< 100 UFC/g
E. coli	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g

**Parametri chimici e limiti critici**

Grasso sul tal quale	82,98 ± 4,30 g/100g
Grasso sul secco	97,50g/100g
Umidità	14,9 ± 1,0%

**Valori nutrizionali \* Per 100 g**

Energia (kj/kcal)	3.136,55/746,8
Grassi (g)	82,17
di cui:	
Acidi grassi saturi (g)	48,06
Carboidrati (g)	1,08
di cui:	
Zuccheri (g)	0,99
Proteine (g)	0,79
Sale (g)	0,02

**Avvertenze: intolleranze e allergeni**

**Latte e prodotti a base di latte** (compreso lattosio)