



burrodepaoli.it

BURRO DE PAOLI



Dal 1950 sulla tavola degli italiani
On Italian tables since 1950

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ CERTIFICATO

NEL TEMPO ABBIAMO CREATO UN GRUPPO DI COLLABORATORI FORTEMENTE MOTIVATI A GARANTIRE SICUREZZA ALIMENTARE. OTTENERE UN PRODOTTO SEMPRE MIGLIORE E SICURO È L'IMPEGNO QUOTIDIANO. LE NOSTRE PROCEDURE, PREVISTE NELL'AMBITO DEI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ ISO 9001:2008 E DEGLI STANDARD INTERNAZIONALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE BRC E IFS, PREVEDONO CONTROLLI LUNGO TUTTO IL PROCESSO PRODUTTIVO, A PARTIRE DAL RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME, FINO ALLA DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO FINITO. ESEGUIAMO MEDIAMENTE IN UN ANNO PIÙ DI 22.000 ANALISI SULLE MATERIE PRIME IN ENTRATA, PIÙ DI 25.000 DURANTE I PROCESSI DI LAVORAZIONE, PIÙ DI 65.000 SUL PRODOTTO FINITO, OLTRE AD UN CONTROLLO IN CONTINUO DEI PARAMETRI MERCEOLOGICI. L'APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP, PERMETTE DI RIDURRE AL MINIMO LA POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA, CHIMICA E FISICA DEL PRODOTTO, ATTRAVERSO UN ATTENTO STUDIO DELL'INTERO CICLO PRODUTTIVO E L'APPLICAZIONE DI AVANZATE TECNOLOGIE. SU OGNI MATERIA PRIMA E DURANTE LE FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO, IL CONTROLLO QUALITÀ EFFETTUA PRELIEVI SU CUI VENGONO ESEGUITE ANALISI CHIMICHE, MICROBIOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE. NON BASTA. AI NOSTRI FEDELI CONSUMATORI VOGLIAMO GARANTIRE CHE LA BONTÀ DEL NOSTRO BURRO SIA SEMPRE COME LA VOGLIAMO NOI. PER QUESTO ABBIAMO ESTESO LA CONDIVISIONE DEI NOSTRI OBIETTIVI A TUTTI I FORNITORI I QUALI SONO IMPEGNATI CON NOI NELL'ADOZIONE DI UN RIGOROSO DISCIPLINARE CHE PREVEDE UN SERRATO SISTEMA DI CONTROLLI E VERIFICHE. L'AUTOCONTROLLO È SEVERO E TOTALE SU TUTTO L'ARCO DELLA FILIERA PER GARANTIRE, SECONDO PROCESSI DEFINITI, LE MIGLIORI CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E LE PIÙ SICURE GARANZIE IGIENICHE DI TUTTI I NOSTRI PRODOTTI. AI CONTROLLI IN PRODUZIONE SONO AFFIANCATE PROVE DURANTE LA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO FINITO, PER VERIFICARE CHE LA SHELF-LIFE CHE VIENE DATA SIA ADEGUATA. QUESTE PROVE VENGONO FATTE IN NORMALI CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E IN CONDIZIONI DI "STRESS" TERMICO.

A COMPANY WITH A CERTIFIED QUALITY MANAGEMENT SYSTEM

OVER THE YEARS WE HAVE CREATED A GROUP OF HIGHLY MOTIVATED EMPLOYEES TO ENSURE FOOD SAFETY. OUR DAILY COMMITMENT IS TO AN EVER BETTER AND SAFER PRODUCT. OUR PROCEDURES COMPLY WITH THE QUALITY MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001:2008 AND INTERNATIONAL STANDARDS IFS AND BRC FOR FOOD WHICH CALL FOR CAREFUL CONTROL THROUGHOUT THE PRODUCTION PROCESS, FROM THE RECEIPT OF RAW MATERIALS TO THE DISTRIBUTION OF THE FINISHED PRODUCT. ON AVERAGE WE PERFORM MORE THAN 22,000 ANALYSES PER YEAR ON INCOMING RAW MATERIALS, MORE THAN 25,000 DURING THE MANUFACTURING PROCESSES, MORE THAN 65,000 ON THE FINISHED PRODUCT, IN ADDITION TO THE CONTINUOUS MONITORING OF THE FINAL PRODUCT ON THE MARKET. THE CHANCES OF MICROBIAL, CHEMICAL OR PHYSICAL CONTAMINATION OF THE PRODUCT ARE REDUCED TO A MINIMUM THROUGH THE USE OF AN HACCP SYSTEM, WHICH CAREFUL STUDIES THE ENTIRE PRODUCTION PROCESS AND MAKES USE OF ADVANCED TECHNOLOGIES. OUR QUALITY CONTROL DEPARTMENT SAMPLES EVERY SINGLE INGREDIENT, BOTH BEFORE AND DURING THE PRODUCTION PROCESS. CHEMICAL, MICROBIOLOGICAL AND TASTE ANALYSES ARE ALSO CARRIED OUT. BUT THAT'S NOT ENOUGH. WE WANT TO ENSURE THAT OUR FAITHFUL CUSTOMERS CAN RELY ON THE CONSTANT QUALITY OF OUR BUTTER. FOR THIS WE HAVE EXTENDED AND SHARED OUR GOALS WITH ALL THE SUPPLIERS WHO ARE COMMITTED AS WE ARE TO THE ADOPTION OF STRICT REGULATIONS WHICH PROVIDE FOR A TIGHT SYSTEM OF CHECKS AND CONTROLS. INTERNAL VERIFICATION IS THOROUGH AND EXTENDS THROUGHOUT THE PRODUCTION CHAIN, MAKING USE OF WELL-DEFINED METHODS TO ENSURE THE BEST TASTE POSSIBLE AND THE MOST RELIABLE SAFETY WARRANTIES ON ALL OUR PRODUCTS. CHECKS DURING PRODUCTION ARE FOLLOWED UP BY TESTS DURING THE CONSERVATION OF THE FINISHED PRODUCT, TO ENSURE THE INDICATED SHELF-LIFE IS FULLY ADEQUATE. THESE TESTS ARE CARRIED OUT UNDER NORMAL CONDITIONS OF STORAGE AND ALSO IN CONDITIONS OF HEAT STRESS.

UNI EN ISO 9001
BRC — BRITISH RETAIL CONSORTIUM
IFS — INTERNATIONAL FOOD STANDARD

ENTE ITALIANO DI CERTIFICAZIONE ACCREDITATO ACCREDIA, FEDERATO CISQ.



SINCERT, THE ITALIAN ACCREDITED CERTIFICATION BODY, A CISQ MEMBER.

CERTIFICAZIONE ITALIANA DEI SISTEMI QUALITÀ AZIENDALI.



ITALIAN CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY SYSTEMS.

RETE INTERNAZIONALE DI ENTI DI CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE AZIENDALE PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE E LA SICUREZZA.



THE INTERNATIONAL NETWORK OF CERTIFICATION BODIES FOR COMPANY QUALITY, ENVIRONMENTAL AND SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS.

Reg. IQ-Net n. IT 4810

ASSOCIAZIONE CHE RAPPRESENTA IMPRESE DI VENDITA AL DETTAGLIO DEI PAESI DELL'AREA CENTRO-EUROPEA. LO STANDARD IFS GARANTISCE CHE I PRODOTTI SIANO OTTENUTI SECONDO STANDARD QUALITATIVI BEN DEFINITI E NEL RISPETTO DI REQUISITI MINIMI.



TRADE ASSOCIATION WHICH REPRESENTS CENTRAL EUROPEAN RETAIL BUSINESSES. THE IFS STANDARD GUARANTEES THAT THE PRODUCTS HAVE BEEN PRODUCED USING PRECISE QUALITY STANDARDS AND IN COMPLIANCE WITH MINIMUM REQUIREMENTS.

ASSOCIAZIONE CHE RAPPRESENTA GRAN PARTE DELLE IMPRESE DI VENDITA AL DETTAGLIO DEL REGNO UNITO. LO STANDARD BRC GARANTISCE CHE I PRODOTTI SIANO OTTENUTI SECONDO STANDARD QUALITATIVI BEN DEFINITI E NEL RISPETTO DI REQUISITI MINIMI.



TRADE ASSOCIATION WHICH REPRESENTS MOST UK RETAIL FIRMS. THE BRC STANDARD GUARANTEES THAT THE PRODUCTS HAVE BEEN PRODUCED USING PRECISE QUALITY STANDARDS AND IN COMPLIANCE WITH MINIMUM REQUIREMENTS.

KLBD KOSHER È UN IMPORTANTE ENTE DI CERTIFICAZIONE KOSHER INTERNAZIONALE.



KLBD KOSHER IS AN IMPORTANT INSTITUTION OF INTERNATIONAL KOSHER CERTIFICATION.

WORLD HALAL AUTHORITY È UN ORGANO INTERNAZIONALE DI CERTIFICAZIONE HALAL INDIPENDENTE E UN'AUTORITÀ RICONOSCIUTA DALLE ORGANIZZAZIONI GOVERNATIVE, ORGANIZZAZIONI NON GOVERNATIVE, ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI HALAL E DALLE AUTORITÀ E RAPPRESENTANZE RELIGIOSE DELL'ISLAM NEL MONDO.



WORLD HALAL AUTHORITY - WHA IS AN INDEPENDENT INTERNATIONAL BODY OF HALAL CERTIFICATION AUTHORITY RECOGNIZED BY THE GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS, NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS, THE HALAL CONSUMER'S ASSOCIATIONS, AUTHORITIES AND RELIGIOUS REPRESENTATIONS OF ISLAM IN THE WORLD.



L'ACCREDITAMENTO DEI FORNITORI

SUPPLIER ACCREDITATION

AVVIENE ATTRAVERSO UN'ACCURATA SELEZIONE PER NON TRANSIGERE SUL LIVELLO DI QUALITÀ TOTALE DEL PRODOTTO FINALE POICHÉ IL NOSTRO REFERENTE PRIVILEGIATO È IL CONSUMATORE E LA SUA TUTELA.

FOLLOWS A STRICT SELECTION PROCESS IN ORDER NOT TO COMPROMISE ON THE TOTAL QUALITY LEVEL OF THE END PRODUCT: AS SAFEGUARDING THE CONSUMER IS OUR TOP PRIORITY.



CONTROLLO MATERIE PRIME
CHECKING THE RAW MATERIALS



SERBATOI REFRIGERANTI CREME IN ENTRATA
INCOMING REFRIGERATED CREAM TANKS



SERBATOI REFRIGERANTI CREME IN ENTRATA
INCOMING REFRIGERATED CREAM TANKS

LA FASE DI PASTORIZZAZIONE

PASTEURIZATION

VIENE EFFETTUATA IN CONFORMITÀ CON LE PIÙ SEVERE NORME DI BUONA FABBRICAZIONE. IL CONTROLLO È CONTINUO E PERMETTE UNA COSTANTE REGISTRAZIONE DELLA TEMPERATURA E DELLA PRESSIONE IN INGRESSO E USCITA.

IS CARRIED OUT IN COMPLIANCE WITH THE STRICTEST RULES OF BEST MANUFACTURING PRACTICE. CONTINUOUS MONITORING ENSURES CONSTANT RECORDING OF TEMPERATURE AND INCOMING AND OUTGOING PRESSURE.



LINEE DI TRASPORTO CREMA PASTORIZZATA
PASTEURIZED CREAM CONVEYOR LINES



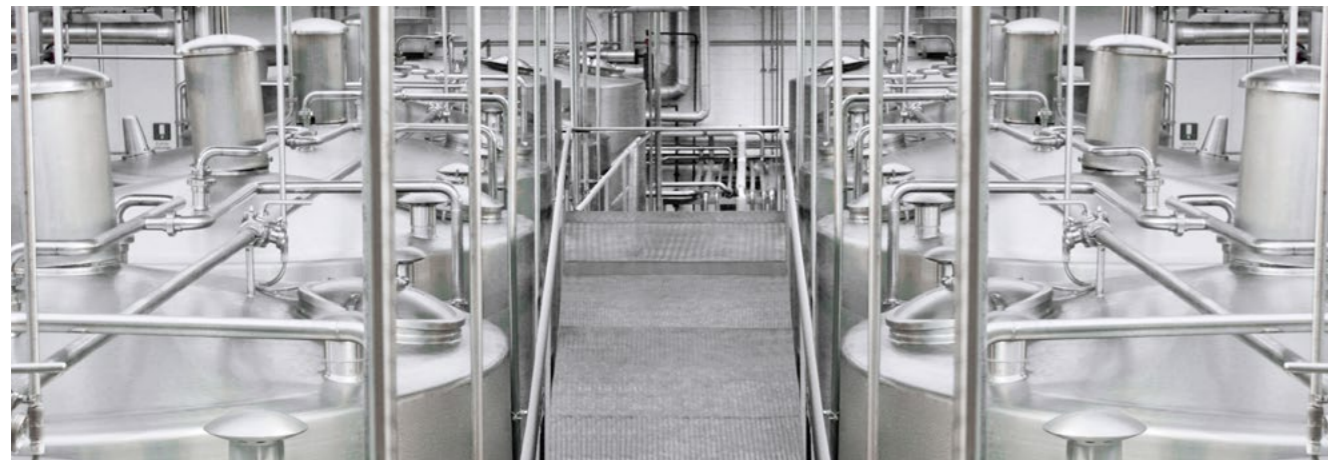
IMPIANTO PASTORIZZAZIONE
PASTEURIZATION PLANT

LA MATURAZIONE DELLE CREME

THE CREAM RIPENING PROCESS

COMINCIA CON L'IMMISSIONE DEL FERMENTO NEI MATURATORI. È CONSEGUENTE IL MONITORAGGIO COSTANTE DEI PARAMETRI CHIMICO FISICI DELLA PANNA PER GARANTIRE LO SVILUPPO OTTIMALE DEI FERMENTI LATTICI VIVI.

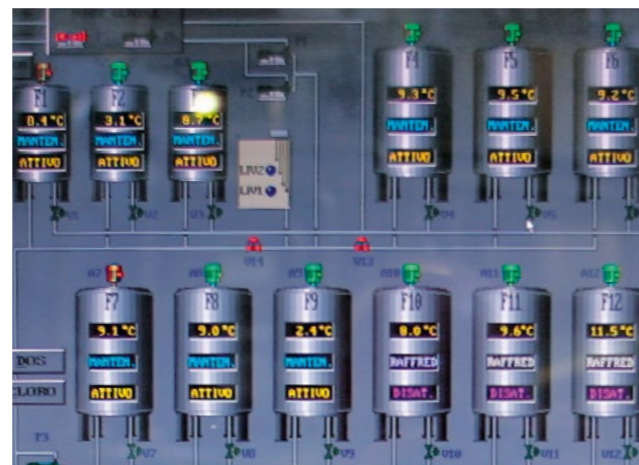
BEGINS WITH THE ADDITION OF THE FERMENT TO THE RIPENING TANKS. THE CREAM'S CHEMICAL/PHYSICAL PARAMETERS ARE CONSTANTLY MONITORED TO ENSURE OPTIMUM DEVELOPMENT OF THE LIVE MILK ENZYMES.



MATURATORI CREMA PASTORIZZATA
PASTEURIZED CREAM RIPENING TANKS



PARTICOLARE MATURATORI
DETAIL OF THE RIPENING TANKS



CONTROLLO ELETTRONICO MATURATORI
RIPENING TANK ELECTRONIC CONTROLLER

PRODUZIONE E SISTEMA NIRS

PRODUCTION AND THE NIRS SYSTEM

L'INTERVENTO UMANO DIRETTO È ESCLUSO DA TUTTO IL CICLO DI PRODUZIONE AL FINE DI EVITARE ANCHE LA MINIMA CONTAMINAZIONE BATTERICA DEL PRODOTTO. IL SISTEMA NIRS CON INTERVALLI REGOLARI DI UN SOLO MINUTO EFFETTUA LA VERIFICA ACCURATA DI TUTTI I PARAMETRI CHIMICI.

DIRECT HUMAN CONTACT IS PREVENTED THROUGHOUT THE PRODUCTION CYCLE IN ORDER TO AVOID THE MINIMUM RISK OF BACTERIAL CONTAMINATION OF THE PRODUCT. THE NIRS SYSTEM CAREFULLY MONITORS ALL THE CHEMICAL PARAMETERS AT INTERVALS OF ONLY ONE MINUTE.



SISTEMA DI CONTROLLO IN LINEA NIRSystem (PARAMETRI LEGALI)
NIRS IN-LINE MONITORING SYSTEM (LEGAL PARAMETERS)



IMPIANTO OMOGENEIZZAZIONE BURRO
BUTTER HOMOGENISER



RILEVAMENTO PARAMETRI DAL SISTEMA NIRS
PARAMETER MONITORING BY THE NIRS SYSTEM



IMPIANTI BURRIFICAZIONE (KART)
CHURNING PLANTS (KART)

IL PROCESSO DI CONFEZIONAMENTO

THE PACKAGING PROCESS

È UN FLUSSO CONTINUO, PIANIFICATO E SEGUITO IN OGNI MINIMO DETTAGLIO. IL BURRO È SOTTOPOSTO A MONITORAGGIO DEI PUNTI CRITICI PER PREVENIRE RISCHI DI CONTAMINAZIONE SIA NELLO STOCCAGGIO, DOPO LA FASE DI BURRIFICAZIONE, CHE NEL TRASPORTO VERSO LA SALA CONFEZIONAMENTO.

IS CONTINUOUS, PLANNED AND MONITORED IN EVERY DETAIL. THE BUTTER IS CHECKED AT ALL THE CRITICAL POINTS TO PREVENT CONTAMINATION RISKS DURING STORAGE AFTER THE CHURNING STAGE, AND DURING CONVEYANCE TO THE PACKAGING ROOM.

LE LINEE DI CONFEZIONAMENTO

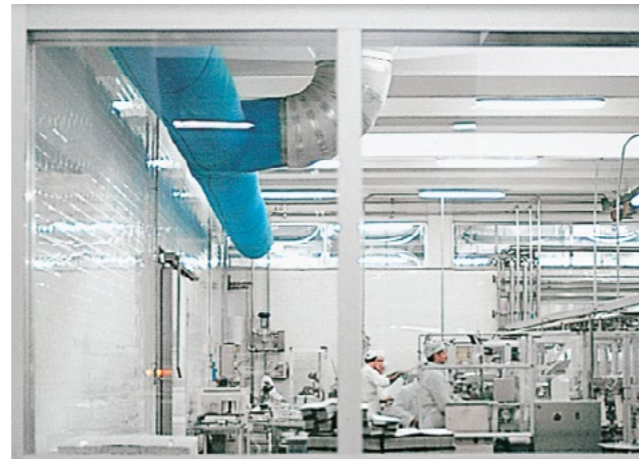
OUR PACKAGING LINES

DEI VARI FORMATI SONO AD ALTA VELOCITÀ. L'IMBALLAGGIO AUTOMATICO E I CONTROLLI ISTANTANEI DEI PESI AVVENGONO IN AMBIENTE PRESSURIZZATO DOVE L'ARIA È FILTRATA E LA TEMPERATURA È COSTANTE.

OPERATE AT HIGH SPEED FOR ALL THE FORMATS. AUTOMATIC PACKAGING AND INSTANT WEIGHT CONTROL TAKE PLACE IN A POSITIVE PRESSURE ENVIRONMENT WHERE THE AIR IS FILTERED AND THE TEMPERATURE IS CONSTANT.



CARICAMENTO AUTOMATICO
AUTOMATIC LOADING



SALA CONFEZIONAMENTO
PACKAGING ROOM



LINEE TRASPORTO BURRO A CIRCUITO CHIUSO
CLOSED CIRCUIT BUTTER CONVEYOR LINES



CONFEZIONAMENTO AUTOMATICO 250g
AUTOMATIC 250g PACKAGING



CONFEZIONATRICE AD ALTA VELOCITÀ
HIGH-SPEED PACKAGING MACHINE



CONFEZIONAMENTO AUTOMATICO 125g IN MONDOSI
AUTOMATIC PACKAGING IN SINGLE-DOSE 125g BATCHES



INSCATOLATORE AUTOMATICO
AUTOMATIC BOXING MACHINE

CONTROLLO QUALITÀ

ADOTTIAMO UN RIGOROSO DISCIPLINARE PER OTTENERE UN SEVERO CONTROLLO DELLA QUALITÀ. L'INSIEME DELLE TECNICHE E DEI METODI DI VERIFICA COSTANTI CONSENTONO DI GARANTIRE LA MASSIMA SICUREZZA CHIMICA E MICROBIOLOGICA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI.

QUALITY CONTROL

IS ENSURED BY THE OBSERVANCE OF STRICT PROCEDURES. THE ASSESSMENT TECHNIQUES AND METHODS GUARANTEE THE MAXIMUM CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL SAFETY OF THE PACKED PRODUCTS AT ALL TIMES.



LABORATORIO CONTROLLO QUALITÀ: ANALISI PRODOTTO FINITO
QUALITY CONTROL LABORATORY: FINISHED PRODUCT ANALYSIS



LABORATORIO CONTROLLO QUALITÀ: ANALISI MICROBIOLOGICHE
QUALITY CONTROL LABORATORY: MICROBIOLOGICAL ANALYSES



ANALISI CHIMICHE
CHEMICAL ANALYSES



LO STOCCAGGIO DEL PRODOTTO

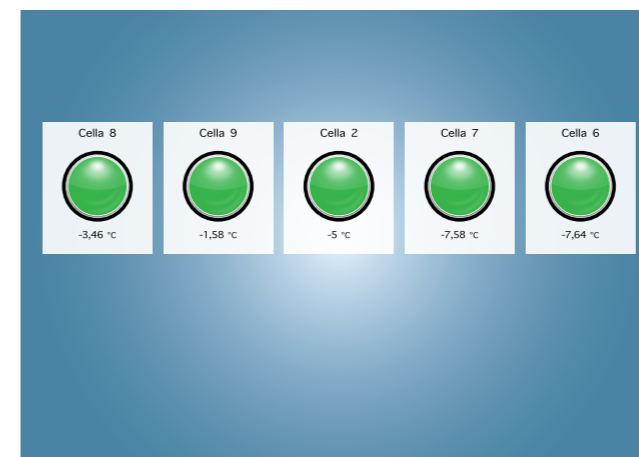
AVVIENE IN CELLE A TEMPERATURA CONTROLLATA SEPARATE DAGLI SPAZI DESTINATI ALLA MOVIMENTAZIONE DELLE MERCI E PER IL CARICO DEI MEZZI DI TRASPORTO.

PRODUCT STORAGE

TAKES PLACE IN TEMPERATURE-CONTROLLED ROOMS SEPARATE FROM THE PRODUCT HANDLING AND TRUCK LEADING AREAS.



CELLE STOCCAGGIO PRODOTTO FINITO
FINISHED PRODUCT STORAGE ROOMS



DISPLAY CONTROLLO TEMPERATURA CELLE STOCCAGGIO
COLD STORAGE TEMPERATURE CONTROL DISPLAY



CELLE STOCCAGGIO PRODOTTO FINITO
FINISHED PRODUCT STORAGE ROOM



I nostri marchi



Our brands



BURRO DE PAOLI



I "CLASSICI DE PAOLI" SI OTTENGONO CON PANNA FRESCA D'AFFIORAMENTO E CREME DI CENTRIFUGA E UN ATTENTO METODO DI BURRIFICAZIONE CHE CARATTERIZZANO IL BURRO DE PAOLI PER DELICATEZZA E CREMOSITÀ.

"DE PAOLI CLASSICS" ARE MADE WITH FRESH SURFACE CREAM AND CENTRIFUGED CREAM AND A PRECISE METHOD OF BUTTERMAKING THAT GIVE DE PAOLI BUTTER ITS DISTINCTIVELY DELICATE CREAMINESS.

Il nostro classico formato rotolo dal 1950 sulla tavola degli italiani



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
1000 g	PANETTO PACK	10	10 Kg	80 01733 10101 1



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
250 g	ROTOLO ROLL	20	5 Kg	80 40140 7
250 g	ROTOLO ROLL	40	10 Kg	80 40140 7



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
500 g	PANETTO PACK	10	5 Kg	80 01733 10201 8
500 g	PANETTO PACK	20	10 Kg	80 10733 10201 8



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
200 g	PANETTO PACK	25	5 kg	80 40153 7



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
125 g	PANETTO PACK	40	5 Kg	80 40120 9
125 g	PANETTO PACK	24	3 Kg	80 40120 9



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
250 g	PANETTO PACK	20	5 Kg	80 40130 8
250 g	PANETTO PACK	40	10 Kg	80 40130 8



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
100 g	PANETTO PACK	20	2 kg	80 40154 4





BURRO DE PAOLI

firmato / natura



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	ASTUCCIO / DISPLAY CASE		CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		N° PORZ. N° OF PORTIONS	PESO WEIGHT	N° ASTUCCI PIECES	PESO WEIGHT	
8 g	PORZIONE PORTION	125	1000 g	6	6 Kg	80 01733 10407 4
10 g	PORZIONE PORTION	100	1000 g	6	6 Kg	80 01733 10403 6
12 g	PORZIONE PORTION	125	1500 g	8	12 Kg	80 01733 10408 1
15 g	PORZIONE PORTION	100	1500 g	8	12 Kg	80 01733 10402 9



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
9 g	VASCHETTA / BOWL (4 porz. / pieces x 9 g each)	112	1Kg	80 01733 10501 9



Gran Bontà

OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE
DA PANNA DI CENTRIFUGA

BURRO TRADIZIONALE

IL BURRO TRADIZIONALE È OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLA CREMA DI LATTE, SECONDO QUANTO PREVISTO DALLE NORMATIVE COMUNITARIE. UTILIZZIAMO ESCLUSIVAMENTE PANNA FRESCA DIRETTAMENTE DAL LATTE PER CENTRIFUGAZIONE, CON UN PROCESSO CHE NON INTERROMPE MAI LA CATENA DEL FREDDO E GARANTISCE UNA RIDOTTA ACIDITÀ. IL SUO SAPORE ED IL SUO PROFUMO DANNO AL BURRO DELLE CARATTERISTICHE INCONFONDIBILI CHE POSSONO ESSERE MAGGIORMENTE APPREZZATE CON IL CONSUMO A CRUDO.

OUR TRADITIONAL BUTTER IS OBTAINED DIRECTLY FROM DAIRY CREAM IN ACCORDANCE WITH EUROPEAN LAW. WE USE ONLY FRESH CREAM OBTAINED DIRECTLY FROM MILK BY CENTRIFUGATION, WITH A PROCESS THAT NEVER INTERRUPTS THE COLD CHAIN AND ENSURES LOW ACIDITY. THE FLAVOUR AND AROMA OF OUR BUTTER GIVE IT AN UNMISTAKABLE QUALITY THAT CAN BE BEST APPRECIATED WHEN TASTED RAW.

*Burro tradizionale ottenuto
esclusivamente da panna di centrifuga*



BURRO DE PAOLI
firmato / natura



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
125 g	PANETTO PACK	16	2 Kg	80 40123 0



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	BLISTER / BLISTER PACK		ESPOSITORE / DISPLAY CASE		CODICE EAN EAN CODE
		N° PORZ N° OF PORTIONS	PESO WEIGHT	PEZZI PIECES	PESO WEIGHT	
125 g	PORZIONE PORTION	10	125 g	16	2 Kg	80 01733 10409 8



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
250 g	PANETTO SCHIACCIATO FLAT PACK	20	5 Kg	80 01733 10305 3



BURRO DE PAOLI

Tradizionale

OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE
DA PANNA DI CENTRIFUGA

OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA PANNA DI CENTRIFUGA, TUTTA LA FRAGRANZA DEL BURRO DE PAOLI TRADIZIONALE DIRETTAMENTE IN TAVOLA NELLA SUA NUOVA PRATICA CONFEZIONE PORTA BURRO CHE MANTIENE INTATTO L'AROMA DEL PRODOTTO DURANTE LA CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO.

OBTAINED EXCLUSIVELY FROM CREAM OF CENTRIFUGE, ALL THE FRAGRANCE OF THE DE PAOLI TRADITIONAL BUTTER DIRECTLY TO THE TABLE IN A NEW HANDY BUTTER CONTAINER PACK THAT CONSERVES THE PRODUCT'S FINE AROMA PROPERLY DURING STORAGE IN THE REFRIGERATOR.

*Direttamente in tavola nel
comodo portaburro salavafreschezza*



BURRO DE PAOLI
firmato / natura



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
250 g	VASCHETTA SALVA FRESCHENZA FLAVOUR-SEAL PACK	12	3 Kg	800 1733 1030 84



BURRO DE PAOLI

Tradizionale



OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE
DA PANNA DI CENTRIFUGA

IL BURRO TRADIZIONALE È OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLA CREMA DI LATTE, SECONDO QUANTO PREVISTO DALLE NORMATIVE COMUNITARIE. UTILIZZIAMO ESCLUSIVAMENTE PANNA FRESCA DIRETTAMENTE DAL LATTE PER CENTRIFUGAZIONE, CON UN PROCESSO CHE NON INTERROMPE MAI LA CATENA DEL FREDDO E GARANTISCE UNA RIDOTTA ACIDITÀ. IL SUO SAPORE ED IL SUO PROFUMO DANNO AL BURRO DELLE CARATTERISTICHE INCONFONDIBILI CHE POSSONO ESSERE MAGGIORMENTE APPREZZATE CON IL CONSUMO A CRUDO. SI PROPONE IN FORMATI PREZIOSI ED INNOVATIVI PER SODDISFARE TUTTE LE ESIGENZE DI CONSUMO.

OUR TRADITIONAL BUTTER IS OBTAINED DIRECTLY FROM DAIRY CREAM IN ACCORDANCE WITH EUROPEAN LAW. WE USE ONLY FRESH CREAM OBTAINED DIRECTLY FROM MILK BY CENTRIFUGATION, WITH A PROCESS THAT NEVER INTERRUPTS THE COLD CHAIN AND ENSURES LOW ACIDITY. THE FLAVOUR AND AROMA OF OUR BUTTER GIVE IT AN UNMISTAKABLE QUALITY THAT CAN BE BEST APPRECIATED WHEN TASTED RAW. IT IS PACKAGED IN PRECIOUS AND INNOVATIVE SIZES TO MEET EVERY CONSUMER'S NEEDS.

*Burro ottenuto esclusivamente
da panna di centrifuga nel prezioso
e comodo barattolo*



BURRO DE PAOLI



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
62.5 g	PANETTO PACK	32	2 Kg	80 40155 1



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
250 g	BARATTOLO CAN	12	3 Kg	80 01733 10805 8



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	BLISTER / BLISTER PACK		ESPOSITORE / DISPLAY CASE		CODICE EAN EAN CODE
		N° PORZ. N° OF PORTIONS	PESO WEIGHT	PEZZI PIECES	PESO WEIGHT	
12.5 g	PORZIONE PORTION	10	125 g	16	2 Kg	80 01733 10401 2



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
500 g	BARATTOLO CAN	10	5 Kg	80 01733 10802 7



BURRO DE PAOLI

BIO



OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE
DA PANNA DI CENTRIFUGA

IL NOSTRO BURRO BIOLOGICO È OTTENUTO CON CREME FRESCHE DI CENTRIFUGA RICAVATE DA LATTE PROVENIENTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA. GLI ANIMALI PASCOLANO IN PRATI DOVE NON È CONSENTITO L'USO DI PRODOTTI CHIMICI DI SINTESI, SONO ALLEVATI, ALIMENTATI, CURATI SECONDO LE NORME PREVISTE PER L'ALLEVAMENTO BIOLOGICO, SONO SOTTOPOSTI AL CONTROLLO DA PARTE DI ORGANISMI RICONOSCIUTI A LIVELLO COMUNITARIO.

OUR ORGANIC BUTTER IS MADE FROM FRESH CENTRIFUGED CREAM OBTAINED FROM MILK PRODUCED ON ORGANIC FARMS. THE ANIMALS THERE GRAZE IN FIELDS WHERE SYNTHETIC CHEMICALS ARE NOT ALLOWED, AND THEY ARE RAISED, FED, AND CARED FOR ACCORDING TO THE ESTABLISHED RULES OF ORGANIC FARMING, AND THEY ARE SUBJECT TO TESTING BY ORGANIZATIONS RECOGNIZED BY THE EUROPEAN UNION.



Burro ottenuto con latte da agricoltura biologica



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
125 g	PANETTO PACK	24 3 Kg	80 40127 8



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
250 g	PANETTO PACK	20 5 Kg	80 01733 10307 7



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	ASTUCCIO / DISPLAY CASE N° PORZ. N° OF PORTIONS	PESO WEIGHT	CARTONE / CARTON N° ASTUCCI PIECES	PESO WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
10 g	PORZIONE PORTION	100	1000 g	6	6 Kg	80 01733 10912 3



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
1000 g	PANETTO PACK	10 10 Kg	80 01733 10120 2



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
125 g	PANETTO PACK	24 3 Kg	80 40128 5



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
250 g	PANETTO SCHIACCIATO FLAT PACK	12 3 Kg	80 01733 10306 0



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	BLISTER / BLISTER PACK N° PORZ. N° OF PORTIONS	PESO WEIGHT	ESPOSITORE / DISPLAY CASE PEZZI PIECES	PESO WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
125 g	PORZIONE PORTION	10	125 g	16	2 Kg	80 40144 5



BURRO DE PAOLI

BURRO SALATO

OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA PANNA DI CENTRIFUGA. LA FRAGRANZA DEL BURRO VIENE ESALTATA DAL SAPORE DEL SALE. I CONSUMATORI PIÙ EVOLUTI NE APPREZZANO DA TEMPO L'USO SIA IN CUCINA CHE A CRUDO PER INSAPORIRE PRIMI PIATTI E PIETANZE DI CARNE O SEMPLICEMENTE SPALMATO SUL PANE CROCCANTE APPENA SFORNATO.

OBTAINED EXCLUSIVELY FROM CENTRIFUGED CREAM. THE BUTTER'S FRAGRANCE IS ENHANCED BY THE TASTE OF SALT. DISCERNING CONSUMERS HAVE LONG APPRECIATED THIS BUTTER, BOTH IN COOKING AND WHEN USED RAW, TO ADD TASTE TO ENTREES AND MEAT DISHES OR SIMPLY SPREAD ON CRISPY BREAD FRESH FROM THE OVEN.

OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE
DA PANNA DI CENTRIFUGA



BURRO DE PAOLI
firmato / natura



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
125 g	PANETTO PACK	16	2 Kg	80 40126 1
250 g	PANETTO PACK	20	5 Kg	80 40137 7



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	ASTUCCIO / DISPLAY CASE		CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		N° PORZ. N° OF PORTIONS	PESO WEIGHT	N° ASTUCCII PIECES	PESO WEIGHT	
10 g	PORZIONE PORTION	100	1000 g	6	6 Kg	80 01733 10911 6



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	BLISTER / BLISTER PACK		ESPOSITORE / DISPLAY CASE		CODICE EAN EAN CODE
		N° PORZ. N° OF PORTIONS	PESO WEIGHT	PEZZI PIECES	PESO WEIGHT	
125 g	PORZIONE PORTION	10	125 g	16	2 Kg	80 01733 10420 3



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
1000 g	PANETTO PACK	10	10 Kg	80 01733 10107 3



BURRO DE PAOLI DELATTOSATO

OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE
DA PANNA DI CENTRIFUGA

IL BURRO DE PAOLI SENZA LATTOSIO È OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA PANNA DI CENTRIFUGA. ATTRAVERSO L'AZIONE DI UN ENZIMA, CHIAMATO LATTASI, IL LATTOSIO PRESENTE NEL LATTE VIENE SCISSO NEI DUE ZUCCHERI SEMPLICI GALATTOSIO E GLUCOSIO. VENGONO INOLTRE UTILIZZATI FERMENTI LATTICI CHE ABBASSANO L'ACIDITÀ E CONFERISCONO AROMA. DOPO QUESTO TRATTAMENTO IL LATTE VIENE SCREMATO E DALLA PANNA OTTENUTA VIENE RICAVATO IL BURRO. IL PROCESSO RIDUCE IL LATTOSIO AD UNA CONCENTRAZIONE INFERIORE ALLO 0,02%, RENDENDO IL PRODOTTO ADATTO AL CONSUMO DA PARTE DELLE PERSONE CHE NE SONO INTOLLERANTI.

DE PAOLI LACTOSE-FREE BUTTER IS OBTAINED EXCLUSIVELY FROM CENTRIFUGED CREAMS. THANKS TO THE ACTION OF AN ENZYME CALLED LACTASE, THE LACTOSE NATURALLY FOUND IN MILK IS SPLIT INTO TWO SIMPLE SUGARS - GALACTOSE AND GLUCOSE. MILK ENZYMES ARE ALSO USED TO LOWER ACIDITY AND ADD AROMA. AFTER THIS TREATMENT, THE MILK IS SKIMMED AND FROM THIS CREAM, BUTTER IS MADE. THE PROCESS REDUCES THE LACTOSE TO LESS THAN 0.02%, THUS MAKING THE PRODUCT SUITABLE FOR CONSUMPTION BY PEOPLE WHO SUFFER FROM INTOLERANCE.



Burro senza lattosio



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
200 g	PANETTO PACK	25	5 kg	80 40124 7



Burro Chiarificato

Il Burro Chiarificato De Paoli, privato di acqua e proteine, regge in cottura elevate temperature e consente di friggere e dorare senza bruciare le pietanze.

IL SEGRETO
DEI CUOCHI
IN CUCINA

BURRO DE PAOLI

GHEE

LA CHIARIFICAZIONE DEL BURRO È UN PROCESSO ANTICO E CONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO. IL BURRO CHIARIFICATO SI OTTIENE ELIMINANDO L'ACQUA E LE PROTEINE DEL LATTE E LASCIANDO LA SOLA PARTE GRASSA. QUANDO SI CUCINA USANDO IL BURRO CLASSICO, RAGGIUNTA LA TEMPERATURA DI 120 °C - 140 °C, LE PROTEINE PRESENTI COMINCIANO A BRUNIRSI E NON È POSSIBILE ARRIVARE A TEMPERATURE SUPERIORI SENZA FAR ANNERIRE LE PIETANZE. IL BURRO CHIARIFICATO INVECE, RAGGIUNGENDO TEMPERATURE DI 190 °C - 200 °C SENZA IMBRUNIRSI NÉ SOFFRIGGERE, PERMETTE LA FRITTURA E LA DORATURA DEI CIBI IN MANIERA OTTIMALE. È QUINDI PARTICOLARMENTE INDICATO PER LA FRITTURA E LA COTTURA AD ALTE TEMPERATURE; IN CUCINA È ANCHE UN INGREDIENTE ESSENZIALE DI ALCUNE SALSE DI CONDIMENTO COME LA SALSA BERNESE O QUELLA OLANDESE. NELLA PREPARAZIONE DI RICETTE ALIMENTARI SI TENGA PRESENTE CHE IL BURRO CHIARIFICATO, PER LA SUA COMPOSIZIONE (15% - 16% DI ACQUA E CIRCA IL 1% - 2% DI PROTEINE E ZUCCHERI IN MENO) HA UNA MAGGIOR RESA DEL 20% CIRCA RISPETTO AL BURRO CLASSICO. SE NE DEVE UTILIZZARE QUINDI IL 20% CIRCA IN MENO.

THE CLARIFICATION OF BUTTER IS AN ANCIENT PROCESS THAT IS WELL KNOWN WORLDWIDE. CLARIFIED BUTTER IS OBTAINED BY REMOVING SOME OF THE WATER AND PROTEINS FROM MILK, LEAVING ONLY THE FATTY PART. WHEN COOKING WITH CLASSIC BUTTER, ONCE THE TEMPERATURE REACHES 120 - 140°C, THE PROTEINS START TO TURN BROWN, AND IF THE TEMPERATURE CONTINUES TO RISE, YOUR FOOD WILL BEGIN TO TURN BLACK. BUT CLARIFIED BUTTER, WHICH CAN REACH TEMPERATURES OF 190 - 200°C WITHOUT TURNING BROWN OR BEGINNING TO BURN, LETS YOU FRY AND TURN YOUR FOODS GOLDEN BROWN WITHOUT ANY PROBLEMS. IT IS THEREFORE PARTICULARLY SUITABLE FOR FRYING AND COOKING AT HIGH TEMPERATURES; IT IS ALSO AN ESSENTIAL INGREDIENT IN SOME SEASONING SAUCES SUCH AS BÉARNAISE SAUCE OR HOLLANDAISE SAUCE. WHEN PREPARING YOUR RECIPES, PLEASE NOTE THAT CLARIFIED BUTTER, DUE TO ITS COMPOSITION (15-16% LESS WATER AND ABOUT 1-2% LESS PROTEIN AND SUGAR) HAS ABOUT A 20% GREATER YIELD COMPARED TO CLASSIC BUTTER, SO REMEMBER TO USE ABOUT 20% LESS.



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES PESO / WEIGHT		CODICE EAN EAN CODE
200 g	PANETTO PACK	15	3 Kg	80 4015 68
200 g	PANETTO PACK	25	5 Kg	80 4015 68

*Ideale per cucinare la cotoletta
alla milanese secondo tradizione*



BURRO DE PAOLI

ottenuto da latte italiano
proveniente da



comuni montani

firmato / natura

IL BURRO DE PAOLI DEI COMUNI MONTANI: IL LATTE PROVIENE DA MUCCHE CHE PASCOLANO NEL SISTEMA D'ALPEGGIO DELL'ARCO ALPINO VENETO E TRENINO.

DE PAOLI BUTTER FROM OUR MOUNTAIN AREA: THE MILK COMES FROM COWS GRAZING ON ALPINE PASTURES IN THE ITALIAN REGIONS VENETO AND TRENINO.

*Le mucche pascolano nel sistema d'alpeggio
dell'arco alpino veneto e trentino*



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
200 g	PANETTO PACK	25	5 Kg	80 40152 0



BURRO DE PAOLI



ALLEATO PREZIOSO IN CUCINA PER ARRICCHIRE OGNI PIETANZA, IL BURRO LATTERIA PROVIENE DA UN METODO DI BURRIFICAZIONE CHE UTILIZZA BURRO E PANNE DI AFFIORAMENTO. BURRO CREMOSO E RICCO DI SAPORE.

A PRECIOUS ALLY IN THE KITCHEN TO ENRICH ANY DISH, OUR DELICATE BUTTER IS MADE WITH A METHOD THAT USES BUTTER AND SURFACE CREAM. CREAMY BUTTER WITH A RICH TASTE.



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
125 g	PANETTO PACK	40	5 Kg	80 40121 6



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
250 g	ROTOLO ROLL	20	5 Kg	80 40141 4
250 g	ROTOLO ROLL	40	10 Kg	80 40141 4



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
250 g	PANETTO PACK	20	5 Kg	80 40131 5
250 g	PANETTO PACK	40	10 Kg	80 40131 5



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
500 g	PANETTO PACK	10	5 Kg	80 01733 10204 9
500 g	PANETTO PACK	20	10 Kg	80 01733 10204 9



BURRO DE PAOLI

BURRO NOSTRANO



LA QUALITÀ E IL SAPORE DEL BURRO NOSTRANO PROVENGONO DA UN METODO DI BURRIFICAZIONE CHE UTILIZZA ESCLUSIVAMENTE PANNA FRESCA D'AFFIORAMENTO E CREME DI CENTRIFUGA. IL SUO ACCATTIVANTE FORMATO 'MALFATTO' TROVA ISPIRAZIONE NELLA TRADIZIONE DELLE PRODUZIONI ARTIGIANALI.

THE QUALITY AND FLAVOUR OF OUR TYPICAL LOCAL BUTTER COME FROM A BUTTERMAKING METHOD THAT USES ONLY FRESH SURFACE CREAM AND CENTRIFUGED CREAMS. ITS POPULAR IRREGULAR SHAPE WAS INSPIRED BY THE TRADITION OF FINE CRAFTSMEN.



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
250 g	MALFATTO CUBE	20	5 Kg	80 40150 6



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
500 g	MALFATTO CUBE	10	5 Kg	80 01733 10601 6



BURRO DE PAOLI

Burro a ridotto contenuto di colesterolo



firmato / natura®

OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE
DA PANNA DI CENTRIFUGA

BURRO DE PAOLI A RIDOTTO CONTENUTO DI COLESTEROLO È PROPOSTO A QUEI CONSUMATORI ATTENTI AD UN'ALIMENTAZIONE SANA, CHE NON RINUNCIANO AI PIACERI DELLA BUONA TAVOLA. L'ESTRAZIONE DEL COLESTEROLO DAL BURRO AVVIENE TRAMITE VAPORE SOTTO VUOTO E SENZA L'AUSILIO DI MEZZI CHIMICI.

DE PAOLI LOW CHOLESTEROL BUTTER IS DESIGNED FOR CONSUMERS WHO PAY ATTENTION TO HEALTHY EATING WITHOUT GIVING UP THE PLEASURES OF FINE DINING. THE EXTRACTION OF CHOLESTEROL FROM THE BUTTER IS ACCOMPLISHED USING THE STEAM VACUUM METHOD, WITHOUT THE USE OF CHEMICALS.

L'estrazione del colesterolo avviene sotto vuoto senza l'ausilio di mezzi chimici



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
125 g	PANETTO PACK	24	3 Kg	80 40125 4



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
250 g	PANETTO PACK	12	3 Kg	80 40135 3
250 g	PANETTO PACK	20	5 kg	80 40135 3



BURRO DE PAOLI

OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE
DA PANNA DI CENTRIFUGA

UN BURRO DI ALTA GAMMA OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA PANNA FRESCA DI CENTRIFUGA. LA PANNA FRESCA UTILIZZATA È OTTENUTA DAL LATTE PER CENTRIFUGAZIONE, CON UN PROCEDIMENTO CHE NON INTERROMPE MAI LA CATENA DEL FREDDO E GARANTISCE UNA RIDOTTA ACIDITÀ PRESERVANDO INALTERATE LE ALTE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE.

A TOP QUALITY BUTTER OBTAINED EXCLUSIVELY FROM FRESH CENTRIFUGED CREAM. THE CREAM USED IS OBTAINED FROM MILK BY CENTRIFUGATION, A PROCESS THAT NEVER INTERRUPTS THE COLD CHAIN AND ENSURES LOW ACIDITY, WHILE PRESERVING VALUABLE QUALITIES OF TASTE AND AROMA.

*Una vasta gamma di specialità
pensata esclusivamente
per i professionisti in cucina*



BURRO DE PAOLI
firmato / natura



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
1000 g	PANETTO PACK	10 10 Kg	80 01733 10104 2



BURRO DE PAOLI

Burro Delicato Sapore



FIRMATO NATURA

ALLEATO PREZIOSO IN CUCINA PER ARRICCHIRE OGNI PIETANZA, IL BURRO DELICATO SAPORE PROVIENE DA UN METODO DI BURRIFICAZIONE CHE UTILIZZA BURRO E PANNE DI AFFIORAMENTO. BURRO CREMOSO E RICCO DI SAPORE.

A PRECIOUS ALLY IN THE KITCHEN TO ENRICH ANY DISH, OUR DAIRY BUTTER IS MADE WITH A METHOD THAT USES BUTTER AND SURFACE CREAM. CREAMY BUTTER WITH A RICH TASTE.



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
250 g	ROTOLO ROLL	20	5 Kg	80 40143 8
250 g	ROTOLO ROLL	40	10 Kg	80 40143 8



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
1000 g	PANETTO PACK	10	10 Kg	80 01733 10102 8



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
500 g	PANETTO PACK	10	5 Kg	80 01733 10202 5
500 g	PANETTO PACK	20	10 Kg	80 01733 10202 5

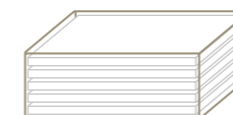




TUTTA LA QUALITÀ DEL BUON BURRO, OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA PANNA DI CENTRIFUGA, PER ESALTARE LA FRAGRANZA E IL SAPORE DELLA VOSTRA PASTICCERIA DI ALTA GAMMA.

ALL THE QUALITY OF GOOD BUTTER MADE OBTAINED EXCLUSIVELY FROM FRESH CENTRIFUGED CREAM TO ENHANCE THE FRAGRANCE AND FLAVOUR OF YOUR MOST SOPHISTICATED PASTRY.

*Burro di alta qualità
per i professionisti della Pasticceria*



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON		CODICE EAN EAN CODE
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	
2 Kg	PIATTO FLAT	5	10 Kg	80 01733 13003 5



BURRO DE PAOLI

OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE
DA PANNA DI CENTRIFUGA

DESTINATO AGLI UTILIZZATORI PROFESSIONALI:
CATERING E CASH & CARRY.

INTENDED FOR PROFESSIONAL USERS.
CATERING AND CASH & CARRY.

CATERING



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
9 g	VASCHETTA / BOWL (4 porz. / pieces x 9 g cad. / each)	112	1Kg	80 01733 10501 9



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	ASTUCCIO / DISPLAY CASE N° PORZ. N° OF PORTIONS	PESO WEIGHT	CARTONE / CARTON N° ASTUCCI PIECES	PESO WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
10 g	PORZIONE PORTION	100	1000 g	6	6 Kg	80 01733 10912 3



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	ASTUCCIO / DISPLAY CASE N° PORZ. N° OF PORTIONS	PESO WEIGHT	CARTONE / CARTON N° ASTUCCI PIECES	PESO WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
10 g	PORZIONE PORTION	100	1000 g	6	6 Kg	80 01733 10911 6



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	ASTUCCIO / DISPLAY CASE N° PORZ. N° OF PORTIONS	PESO WEIGHT	CARTONE / CARTON N° ASTUCCI PIECES	PESO WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
8 g	PORZIONE PORTION	125	1000 g	6	6 Kg	80 01733 10407 4
10 g	PORZIONE PORTION	100	1000 g	6	6 Kg	80 01733 10403 6
12 g	PORZIONE PORTION	125	1500 g	8	12 Kg	80 01733 10408 1
15 g	PORZIONE PORTION	100	1500 g	8	12 Kg	80 01733 10402 9



BURRO DE PAOLI

OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE
DA PANNA DI CENTRIFUGA

DESTINATO AGLI UTILIZZATORI PROFESSIONALI:
CATERING E CASH & CARRY.

INTENDED FOR PROFESSIONAL USERS.
CATERING AND CASH & CARRY.

CATERING

*Una vasta gamma di specialità
pensata esclusivamente
per i professionisti in cucina*



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
1000 g	PANETTO PACK	10 10 Kg	80 01733 10104 2



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
1000 g	PANETTO PACK	10 10 Kg	80 01733 10107 3

BURRO DE PAOLI Burro Concentrato 99,8% MG



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
2 Kg	PANETTO PACK	5 10 Kg	80 01733 13000 4



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
1000 g	PANETTO PACK	10 10 Kg	80 01733 10101 1



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
1000 g	PANETTO PACK	10 10 Kg	80 01733 10102 8



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON PEZZI / PIECES PESO / WEIGHT	CODICE EAN EAN CODE
1000 g	PANETTO PACK	10 10 Kg	80 01733 10120 2



BURRO DE PAOLI



CONFEZIONI IN TERMORETRAIBILE.
(DISPONIBILI PER TUTTE LE LINEE)

HEAT-SHRINK PACKS.
(AVAILABLE FOR ALL LINES)

CASH & CARRY



CONF. TERMORETRAIBILE HEAT-SHRINK PACKS		CARTONE CARTON	
PEZZI PIECES	PESO WEIGHT	N°CONF.TERMO N° OF PACKS	PESO WEIGHT
8 x 125 g	1 Kg	5	5 Kg



CONF. TERMORETRAIBILE HEAT-SHRINK PACKS		CARTONE CARTON	
PEZZI PIECES	PESO WEIGHT	N°CONF.TERMO N° OF PACKS	PESO WEIGHT
4 x 250 g	1 Kg	5	5 Kg
4 x 250 g	1 Kg	10	10 Kg
8 x 250 g	2 Kg	5	10 Kg



CONF. TERMORETRAIBILE HEAT-SHRINK PACKS		CARTONE CARTON	
PEZZI PIECES	PESO WEIGHT	N°CONF.TERMO N° OF PACKS	PESO WEIGHT
4 x 250 g	1 Kg	5	5 Kg
4 x 250 g	1 Kg	10	10 Kg
8 x 250 g	2 Kg	5	10 Kg



CONF. TERMORETRAIBILE HEAT-SHRINK PACKS		CARTONE CARTON	
PEZZI PIECES	PESO WEIGHT	N°CONF.TERMO N° OF PACKS	PESO WEIGHT
2 x 500 g	1 Kg	5	5 Kg
2 x 500 g	1 Kg	10	10 Kg
4 x 500 g	2 Kg	5	10 Kg





UTILIZZATORI PROFESSIONALI

PRODOTTO ESCLUSIVO PER UTILIZZATORI PROFESSIONALI.
BURRO NON DESTINATO AL CONSUMO DIRETTO.

BUTTER FOR PROFESSIONAL USERS NOT INTENDED
FOR DIRECT CONSUMPTION.



TUTTA LA QUALITÀ DEL BUON BURRO, OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA PANNA DI CENTRIFUGA, PER ESALTARE LA FRAGRANZA E IL SAPORE DELLA VOSTRA PASTICCERIA DI ALTA GAMMA.

ALL THE QUALITY OF GOOD BUTTER OBTAINED EXCLUSIVELY FROM FRESH CENTRIFUGED CREAM TO ENHANCE THE FRAGRANCE AND FLAVOUR OF YOUR MOST SOPHISTICATED PASTRY.



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON	
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT
2 Kg	PIATTO FLAT PACK	5	10 Kg



I "CLASSICI DE PAOLI" SI OTTENGONO CON PANNA FRESCA D'AFFIORAMENTO E CREME DI CENTRIFUGA E UN ATTENTO METODO DI BURRIFICAZIONE CHE CARATTERIZZANO IL BURRO DE PAOLI PER DELICATEZZA E CREMOSITÀ.

"DE PAOLI CLASSICS" ARE MADE WITH FRESH SURFACE CREAM AND CENTRIFUGED CREAM AND A PRECISE METHOD OF BUTTERMAKING THAT GIVE DE PAOLI BUTTER ITS DISTINCTIVELY DELICATE CREAMINESS.



PESO NETTO NET WEIGHT	FORMATO FORMAT	CARTONE / CARTON	
		PEZZI / PIECES	PESO / WEIGHT
5 Kg	PIATTO FLAT PACK	4	20 Kg



I "CLASSICI DE PAOLI" SI OTTENGONO CON PANNA FRESCA D'AFFIORAMENTO E CREME DI CENTRIFUGA E UN ATTENTO METODO DI BURRIFICAZIONE CHE CARATTERIZZANO IL BURRO DE PAOLI PER DELICATEZZA E CREMOSITÀ.

"DE PAOLI CLASSICS" ARE MADE WITH FRESH SURFACE CREAM AND CENTRIFUGED CREAM AND A PRECISE METHOD OF BUTTERMAKING THAT GIVE DE PAOLI BUTTER ITS DISTINCTIVELY DELICATE CREAMINESS.



PESO NETTO NET WEIGHT	CARTONE CARTON	PEZZI PIECES	PESO WEIGHT



UN BURRO DI ALTA GAMMA OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA PANNA DI CENTRIFUGA, UTILIZZATA E OTTENUTA DAL LATTE PER CENTRIFUGAZIONE, CON UN PROCEDIMENTO CHE NON INTERRUPE MAI LA CATENA DEL FREDDO E GARANTISCE UNA RIDOTTA ACIDITÀ PRESERVANDO INALTERATE LE ALTE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE.

A TOP QUALITY BUTTER OBTAINED EXCLUSIVELY FROM FRESH CENTRIFUGED CREAM. THE CREAM USED IS OBTAINED FROM MILK BY CENTRIFUGATION, A PROCESS THAT NEVER INTERRUPTS THE COLD CHAIN AND ENSURES LOW ACIDITY, WHILE PRESERVING VALUABLE QUALITIES OF TASTE AND AROMA.



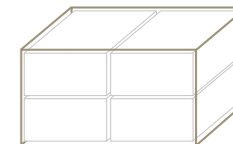
IL NOSTRO BURRO BIOLOGICO È OTTENUTO CON CREME FRESCHE DI CENTRIFUGA RICAVATE DA LATTE PROVENIENTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA. GLI ANIMALI PASCOLANO IN PRATI DOVE NON È CONSENTITO L'USO DI PRODOTTI CHIMICI DI SINTESI, SONO ALLEVATI, ALIMENTATI, CURATI SECONDO LE NORME PREVISTE PER L'ALLEVAMENTO BIOLOGICO, SONO SOTTOPOSTI AL CONTROLLO DA PARTE DI ORGANISMI RICONOSCIUTI A LIVELLO COMUNITARIO.

OUR ORGANIC BUTTER IS MADE FROM FRESH CENTRIFUGED CREAM OBTAINED FROM MILK PRODUCED ON ORGANIC FARMS. THE ANIMALS THERE GRAZE IN FIELDS WHERE SYNTHETIC CHEMICALS ARE NOT ALLOWED, AND THEY ARE RAISED, FED, AND CARED FOR ACCORDING TO THE ESTABLISHED RULES OF ORGANIC FARMING, AND THEY ARE SUBJECT TO TESTING BY ORGANIZATIONS RECOGNIZED BY THE EUROPEAN UNION.

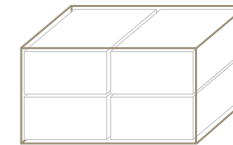


OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA PANNA DI CENTRIFUGA. LA FRAGRANZA DEL BURRO VIENE ESALTATA DAL SAPORE DEL SALE.

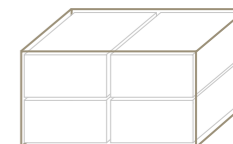
OBTAINED EXCLUSIVELY FROM FRESH CENTRIFUGED CREAM. THE BUTTER'S FRAGRANCE IS ENHANCED BY THE TASTE OF SALT.



PESO NETTO NET WEIGHT	CARTONE CARTON	PEZZI PIECES	PESO WEIGHT



PESO NETTO NET WEIGHT	CARTONE CARTON	PEZZI PIECES	PESO WEIGHT



PESO NETTO NET WEIGHT	CARTONE CARTON	PEZZI PIECES	PESO WEIGHT



BURRO DE PAOLI

burrodepaoli.it

DE PAOLI LUIGI & FIGLI S.P.A.
VIA TRIESTE 4/C 36050 BOLZANO VICENTINO (VI) ITALY
TEL. +39 0444 35 10 88 FAX +39 0444 35 10 80
REGISTRO IMPRESE, COD. FISC. E P.IVA 00118170240

www.burrodepaoli.it e-mail: info@burrodepaoli.it

