

BURRIFICIO

La Via Lattea



CATALOGO PRODOTTI

www.burrificiolavialattea.it

Chi Siamo

Il *Burrificio La Via Lattea* nasce nel 2002 per opera della famiglia Naclerio.

La nostra Azienda si trova nel cuore di Agerola (NA), un piccolo paese ai piedi dei Monti Lattari che si affaccia sulla bellissima costiera amalfitana.

La produzione si concentra principalmente sul burro, ottenuto dalla lavorazione delle migliori creme di centrifuga di latte vaccino e/o siero di latte pastorizzato.

La passione, l'amore e le ottime materie prime ci permettono di mantenere alti standard di qualità, e realizzare un prodotto dalle caratteristiche organolettiche impeccabili e corrispondente alle esigenze del consumatore.

La nostra Azienda rispetta tutte le normative in termini di sicurezza alimentare imposte dal protocollo HACCP ed è conforme ai Regolamenti Comunitari in materia di produzione.

In un'ottica di miglioramento e crescita aziendale abbiamo introdotto un sistema di qualità certificato, la certificazione IFS Food, che definisce gli standard internazionali per la produzione e la lavorazione degli alimenti; proprio il rispetto e l'applicazione di questo sistema è garanzia di un prodotto sicuro e di qualità.

Soddisfare il consumatore è il nostro obiettivo principale, e per farlo rinnoviamo costantemente i nostri processi produttivi mediante l'adozione di strumenti tecnologici avanzati che ci permettono di ottenere un prodotto sempre genuino e gustoso.

Il *Burrificio La Via Lattea* rispetta tutti gli standard di qualità nell'esecuzione dei processi produttivi.

Il rispetto degli standard, l'attenzione per l'ambiente e il conseguimento delle certificazioni sono alla base di tutti i nostri parametri di qualità; tutto ciò ci permette di offrire i migliori prodotti ai nostri consumatori.

Burrificio La Via Lattea
Di Naclerio Augusto

Piazza Generale Avitabile, 3 - Agerola (NA)
P.Iva 05909411216
Tel/Fax 081 8025763
www.burrificioalvialattea.it
info@burrificioalvialattea.it



Certificato n.
10000454155-MS-C-ACCREDIA-ITA

La Via Lattea 100% Italiano

Burro 100% Italiano, ottenuto dalla lavorazione di latte munto e lavorato in Italia.
Aroma caratteristico e sapore delicato, lo rendono perfetto in qualsiasi preparazione.



Descrizione e Ingredienti

Formati Disponibili	150 gr, 250 gr
Prodotto	Burro Pastorizzato
Paese di mungitura (LATTE)	Italia
Paese di trasformazione	Italia
Ingredienti	Crema di centrifuga di latte e/o di siero di latte pastorizzato
Descrizione del prodotto	Pani di forma rettangolare
Shelf Life	90 gg dalla produzione (TRA 0° e 4°C)
Temperatura di stoccaggio	Da 0° a + 4°

Confezionamento

Grammatura	Codice Prodotto	Codice EAN	Pezzi per cartone
125 gr	126	8 051490 690464	40
250 gr	127	8 051490 690471	20

1° Imballo: Surrogato di pergamena politenata per alimenti.
2° Imballo: Cartone riportante: KG, denominazione di vendita, data di scadenza, lotto di produzione.

La Via Lattea UE

Burro pastorizzato dal gusto delicato.

Disponibile in vari formati, da 125gr fino a 25kg, è ottimo sia in ambito domestico che professionale.



Descrizione e Ingredienti

Formati Disponibili	125 gr, 250 gr, 500 gr, 1 Kg, 5 Kg, 10 Kg, 35 Kg, 10 gr in Box Monodose
Prodotto	Burro Pastorizzato
Paese di mungitura (LATTE)	Comunità Europea
Paese di trasformazione	Italia
Ingredienti	Crema di centrifuga di latte e/o di siero di latte pastorizzato
Descrizione del prodotto	Pani di forma rettangolare
Shelf Life	90 gg dalla produzione (TRA 0° e 4°C)
Temperatura di stoccaggio	Da 0° a + 4°

Confezionamento

Grammatura	Codice Prodotto	Codice EAN	Pezzi per cartone
125 gr	7	8 051490 690105	40
250 gr	6	8 051490 690112	20
500 gr	13	8 051490 690044	20
1 Kg	8	8 051490 690099	10

Confezionamento

Grammatura	Codice Prodotto	Codice EAN	Pezzi per cartone
5 Kg	41	8 051490 690259	1
10 Kg	19	8 051490 690303	1
25 Kg	18	8 051490 690167	1
10 gr Monodose NUOVO	1000	8 051490 690594	100

Food Service

1° Imballo: Surrogato di pergamena politenata per alimenti (125/250/1000gr) / Involucro di plastica per alimenti di colore blu (5/10/25kg).

2° Imballo: Cartone riportante: KG, denominazione di vendita, data di scadenza, lotto di produzione.

Antichi Sapori

Dal sapore dolce e caratteristico, ricorda il latte fresco.

Il Burro "Antichi Sapori" è ottimo crudo, magari spalmato su una fetta di pane o delle tartine.



Descrizione e Ingredienti

Formati Disponibili	125 gr, 250 gr, 1 Kg
Prodotto	Burro Pastorizzato
Paese di mungitura (LATTE)	Comunità Europea
Paese di trasformazione	Italia
Ingredienti	Crema di centrifuga di latte e/o di siero di latte pastorizzato
Descrizione del prodotto	Pani di forma rettangolare
Shelf Life	90 gg dalla produzione (TRA 0° e 4°C)
Temperatura di stoccaggio	Da 0° a + 4°

Confezionamento

Grammatura	Codice Prodotto	Codice EAN	Pezzi per cartone
125 gr	123	8 051490 690433	40
250 gr	124	8 051490 690440	20
1 Kg	125	8 051490 690457	10

1° Imballo: Surrogato di pergamena politenata per alimenti.
2° Imballo: Cartone riportante: KG, denominazione di vendita, data di scadenza, lotto di produzione.

Mastri Burrai

Ottenuto dalle migliori creme di centrifuga di latte vaccino e/o di siero di latte pastorizzato, il Burro "Mastri Burrai" darà alle tue preparazioni dolci e/o salate un gusto inconfondibile.



Descrizione e Ingredienti

Formati Disponibili	125 gr, 250 gr, 1 Kg
Prodotto	Burro Pastorizzato
Paese di mungitura (LATTE)	Comunità Europea
Paese di trasformazione	Italia
Ingredienti	Crema di centrifuga di latte e/o di siero di latte pastorizzato
Descrizione del prodotto	Pani di forma rettangolare
Shelf Life	90 gg dalla produzione (TRA 0° e 4°C)
Temperatura di stoccaggio	Da 0° a + 4°

Confezionamento

Grammatura	Codice Prodotto	Codice EAN	Pezzi per cartone
125 gr	150	8 051490 690402	40
250 gr	151	8 051490 690419	20
1 Kg	152	8 051490 690426	10

1° Imballo: Surrogato di pergamena politenata per alimenti.

2° Imballo: Cartone riportante: KG, denominazione di vendita, data di scadenza, lotto di produzione.

Monti Lattari

Prende il nome dalla catena montuosa che circonda Agerola.

Il Burro "Monti Lattari" è come il legame che abbiamo col nostro territorio: forte e intenso.



Descrizione e Ingredienti

Formati Disponibili	125 gr, 250 gr, 1 Kg
Prodotto	Burro Pastorizzato
Paese di mungitura (LATTE)	Comunità Europea
Paese di trasformazione	Italia
Ingredienti	Crema di centrifuga di latte e/o di siero di latte pastorizzato
Descrizione del prodotto	Pani di forma rettangolare
Shelf Life	90 gg dalla produzione (TRA 0° e 4°C)
Temperatura di stoccaggio	Da 0° a + 4°

Confezionamento

Grammatura	Codice Prodotto	Codice EAN	Pezzi per cartone
125 gr	123	8 051490 690433	40
250 gr	124	8 051490 690440	20
1 Kg	125	8 051490 690457	10

1° Imballo: Surrogato di pergamena politenata per alimenti.

2° Imballo: Cartone riportante: KG, denominazione di vendita, data di scadenza, lotto di produzione.

Scheda Tecnica

Note

Il prodotto contiene LATTOSIO e può provocare allergie nei soggetti intolleranti.
Il prodotto non contiene OGM.

Descrizione e Ingredienti	La Via Lattea 100% Italiano	La Via Lattea UE / Antichi Sapori / Mastri Burrai / Monti Lattari
Prodotto	Burro Pastorizzato	Burro Pastorizzato
Ingredienti	Crema di centrifuga	Crema di siero di latte vaccino
Paese di mungitura	Italia	Comunità Europea
Paese di trasformazione	Italia	Italia
Descrizione del prodotto	Pani di forma rettangolare	Pani di forma rettangolare
Shelf Life	90gg dalla produzione (tra 0° e 4°C)	90gg dalla produzione (tra 0° e 4°C)
Temperatura di stoccaggio	Da 0* a + 4°C	Da 0* a + 4°C

Parametri Analitici su 100g	La Via Lattea 100% Italiano	La Via Lattea UE / Antichi Sapori / Mastri Burrai / Monti Lattari
pH	Tra 4 e 6	Tra 4.4 e 6
Grasso	Min 82%	Min 82%
Umidità	Umidità Max 16%	Umidità Max 16%
RSM	Max 2%	Max 2%
Acidità oleica	Max 0,85	Max 0,85
Perossidi	0,3 meq. ossigeno/1000g di grasso	0,3 meq. ossigeno/1000g di grasso
Additivi	Assenti	Assenti
Grassi estranei di origine animale	Assenti	Assenti
Traccianti e denaturanti	Assenti	Assenti

Parametri Microbiologici	La Via Lattea 100% Italiano	La Via Lattea UE / Antichi Sapori / Mastri Burrai / Monti Lattari
Escherichia coli	<10 UFC/G (REG. CE. N.1441/2007)	<10 UFC/G (REG. CE. N.1441/2007)
Coliformi totali	<100 UFC/G	<100 UFC/G
Enterobacteriaceae	<100 UFC/G	<100 UFC/G
Lieviti e muffe	<100 UFC/G	<100 UFC/G
Staphylococcus aureus	<100 UFC/G	<100 UFC/G
Salmonella	Assente in 25g (REG. CE. N.1441/2007)	Assente in 25g (REG. CE. N.1441/2007)
Listeria monocytogenes	Assente in 25g (<100 UFC/G - REG. CE. N.1441/2007)	Assente in 25g (<100 UFC/G - REG. CE. N.1441/2007)

Catteristiche Sensoriali	La Via Lattea 100% Italiano	La Via Lattea UE / Antichi Sapori / Mastri Burrai / Monti Lattari
Colore	Giallo Paglierino	Giallo Paglierino
Sapore	Delicato, di acetile	Delicato, di acetile
Odore	Caratteristico	Caratteristico

Informazioni Nutrizionali	La Via Lattea 100% Italiano	La Via Lattea UE / Antichi Sapori / Mastri Burrai / Monti Lattari
Valore Energetico	Kj3111/kcal 757	Kj3111/kcal 757
Proteine	1gr	1gr
Carboidrati	1gr	1gr
- di cui zuccheri	0.5gr	0.5gr
Grassi	82gr	82gr
- di cui saturi	69gr	69gr
Umidità	16gr	16gr

Packaging

Confezionamento e Pallettizzazione

1° Imballo: Surrogato di pergamena politenata per alimenti (125/250/1000gr) / Involucro di plastica per alimenti di colore blu (5/10/25kg).

2° Imballo: Cartone riportante: KG, denominazione di vendita, data di scadenza, lotto di produzione.

Grammatura	Pezzi per cartone	Peso cartone (kg)	Pezzi per pallet	Kg per pallet	Cartoni per pallet	Cartoni per strato	Strati per pallet
125gr	40	5	4000	500	100	14	7+2 cartoni
250gr	20	5	2000	500	100	14	7+2 cartoni
500gr	20	5-10	1000	500-700	100-140	12	8
1Kg	10	10	500-1000	500-1000	50-100	10	5-10
5Kg	1	5	-	500-800	100-160	-	-
10Kg	1	10	-	-	-	-	-
25Kg	1	25	-	-	-	-	-

Dimensioni Cartone

5Kg

30,5 x 10,5 x 18,5 cm

10Kg

30 x 20 x 18,5 cm

25Kg

39 x 30 x 28 cm



Codici Prodotto

La Via Lattea 100% Italiano

125gr

250gr

Codice Prodotto

126

127

Codice EAN

8 051490 690464

8 051490 690471

La Via Lattea UE

125gr

250gr

500gr

1Kg

5Kg

10Kg

25Kg

Codice Prodotto

7

6

13

8

41

19

18

Codice EAN

8 051490 690105

8 051490 690112

8 051490 690044

8 051490 690099

8 051490 690259

8 051490 690303

8 051490 690167

Antichi Sapori

125gr

250gr

1Kg

Codice Prodotto

123

124

125

Codice EAN

8 051490 690433

8 051490 690440

8 051490 690457

Mastri Burrai

125gr

250gr

1Kg

Codice Prodotto

150

151

152

Codice EAN

8 051490 690402

8 051490 690419

8 051490 690426

Mastri Burrai

125gr

250gr

1Kg

Codice Prodotto

20

21

22

Codice EAN

8 051490 690174

8 051490 690235

8 051490 690181



Burrificio La Via Lattea
Di Naclerio Augusto

Piazza Generale Avitabile, 3 - Agerola (NA)
P.Iva 05909411216
Tel/Fax 081 8025763
www.burrificiolavialattea.it
info@burrificiolavialattea.it