

# BURRO NOBILE

senza  
lattosio  
inferiore allo  
0,01%

*Burro di sola panna  
di affioramento  
più CLA ed Omega 3  
uguale  
meno colesterolo più salute.*



**LattEmilia®**

SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

# ALTO CONTENUTO DI CLA E OMEGA 3

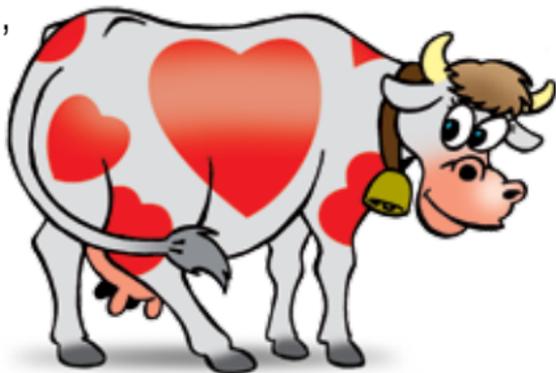
Il Burro Nobile di LattEmilia è ottenuto dal latte di bovine nutrite con alimenti ricchi di CLA e Omega3.

Questo grazie ad una alimentazione naturale che comprende una grande quantità di foraggi verdi freschi dei nostri pascoli e semi di lino. Quest'ultimi aumentano il benessere degli animali e la qualità del latte prodotto.



# SENZA LATTOSIO: MENO COLESTEROLO PIÙ SALUTE

CLA e Omega3 sono un prezioso aiuto per contrastare il colesterolo, prevenire le malattie cardiovascolari e cronico degenerative, abbassando i livelli di trigliceridi presenti nel sangue.



# TESTATO DALLA UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Analisi eseguite dal  
Dipartimento di  
Scienze e Tecnologie  
Agro-alimentari  
dell'Università  
di Bologna  
in data 04/12/2012

## BURRO NOBILE: GRASSO 82,5%

<b>Acidi grassi SATURI</b>	<b>67,1 %</b>
Corta catena (SC-SFA)	8,29 %
Media catena (MC-SFA)	47,21 %
Lunga catena (LC-SFA)	11,64 %
<b>Acidi grassi INSATURI</b>	<b>32,9 %</b>
Mono-insaturi (MUFA)	28,37 %
Poli-insaturi (PUFA)	4,5 %
Isomeri <i>trans</i> (TFA)	2,57 %
Acido rumenico (CLA)	0,62 %
omega3	0,8 %
omega6	2,77 %
<b>Rapporti</b>	
SATURI / INSATURI	2,04 %
omega3/omega6	3,4 %



# SEVERI CONTROLLI NELLA ALIMENTAZIONE DELLE MUCCHE

Tutti i soci di LattEmilia, come da statuto, devono rispettare un disciplinare ben preciso sull'alimentazione delle bovine, ed hanno l'obbligo di sottoporsi ai rigorosi controlli della cooperativa condotti nei laboratori dell'Università degli Studi di Bologna.



# IL BURRO IN CUCINA

Il burro è un alimento sano e nutriente, ricco di vitamina A e sali minerali. Proprio per la vitamina A che contiene, questo alimento favorisce la crescita e lo sviluppo ed è facilmente digeribile; per tutte queste ragioni è indicato nell'alimentazione dei bambini. Per non sottovalutare la sua "potenza energetica" bisogna ricordare che 100 grammi di burro forniscono circa 750 chilocalorie, in ogni caso il suo apporto calorico è inferiore a quello degli oli.



# LA FILIERA



La filiera inizia dalla coltivazione dei pascoli che, come da statuto, devono rispettare un disciplinare ben preciso.

Garantendo un'alimentazione naturale che comprende una grande quantità di foraggi verdi freschi e semi di lino.



Questi ultimi aumentano il benessere degli animali e la qualità del latte prodotto.

Al quale viene portato e lavorato quotidianamente nei caseifici dei nostri associati.



Per ottenere un'ottima panna da affioramento da cui si ricava un burro di altissima qualità.



Via Cadoppi, 6 - 42124 Reggio Emilia - [info@lattemilia.com](mailto:info@lattemilia.com)