

# BURRO FRESCO IN PLACCHE

*per una migliore plasticità in pasticceria*

MONTANARI



GRUZZA

*In milk we trust since 1950*

*Il classico burro fresco di panna 100% italiano Montanari & Gruzza da oggi è disponibile anche in placche per la produzione di pasta sfoglia in pasticceria.*

**BUTTER SHEETS**

*for better plasticity in pastry*

*Montanari & Gruzza classic fresh 100% Italian butter is now available also in sheets which guarantee better plasticity when employed in confectionery, ideally to make puff pastry.*

---

*Formati disponibili: kg. 1 - cartoni per 10 kg. - Materia grassa 83%, shelf life 150 giorni*  
*Available sizes: kg. 1 - cartons for 10 kg. - 83% fat, shelf life 150 days*



MONTANARI



GRUZZA

*In milk we trust since 1950*