

IL BURRO NOBILE

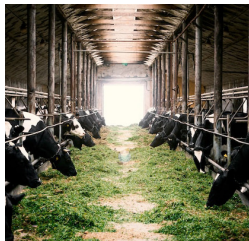
Senza Lattosio <0.1%



Nasce dalla **Filiera Lattemilia**, dal suo profondo legame con il **territorio** e rispetto per gli animali che lo abitano.

È prodotto dalla **panna** di affioramento da mucche alimentate con foraggi freschi e semi di lino.





Il Progetto

Il Burro Nobile senza lattosio nasce da un importante progetto di ricerca condotto in collaborazione con l'Università di Bologna e Filiera LattEmilia che ha dimostrato che l'alimentazione delle mucche a con una maggior razione di foraggi verdi arricchiti con semi di lino, comporta un un più alto contenuto di **CLA** e **Omega3** nel latte ne **il Burro Nobile senza lattosio**.

Per renderlo ancora più speciale, sulla confezione, **100% compostabile**, abbiamo raccontato la storia di tutti gli elementi fondamentali su cui si fonda il progetto: le preziose erbe del **prato stabile**, le balle di fieno, le colline e i campi, le **mucche** e i vitelli nel territorio disseminato di **castelli**, antichi caselli all'ombra della **Pietra di Bismantova**.



Valori

Filiera locale emiliana

Senza Lattosio

Ricco di Omega3 e CLA

Naturale e genuino

Incarto compostabile

Sostenibilità e rispetto
per il territorio

Naturalmente Buono!



I Prodotti



**BURRO
NOBILE**

125g

senza
lattosio
inferiore alle
0,01%

**IL
BURRO NOBILE**

Senza Lattosio <0.1%
250g



LATTEMILIA

LattEmilia ha tra i suoi obiettivi prioritari la tracciabilità di filiera, la certificazione della qualità a garanzia del consumatore finale, il miglioramento delle produzioni, del benessere animale, e una particolare attenzione alle condizioni di lavoro e di sicurezza dei suoi operatori.

www.lattemilia.it

montanari-gruzza.it info@montanari-gruzza.it +39 0522 944251

