

ROSANNA SORRENTINO



CATALOGO PRODOTTI

Products catalogue



L'AZIENDA / *The company*

L'azienda e la produzione 05
The company and production

Selezione e cura delle materie prime 09
Selection and care of raw materials

Certificazioni di qualità 10
Quality Certifications

Confezionamento e distribuzione 11
Packaging and Distribution

I PRODOTTI / *Products*

Rosanna Sorrentino 14
Burro di Agerola

Rosanna Sorrentino 16
Burro classico

Mastri Burrai 18

Burro 20

Antichi Sapori 22

Monti Lattari 24

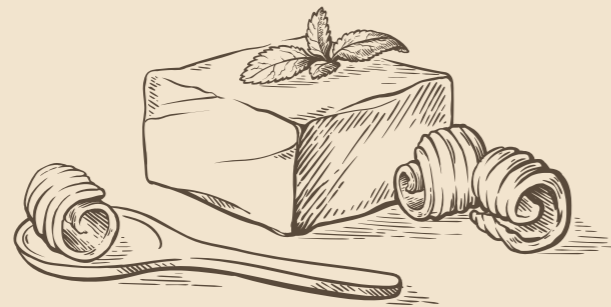
SCHEDE TECNICHE / *Technical data sheets*

Schede tecniche a confronto 28
Technical data sheets in comparison

Confezioni e pallettizzazione 32
Packaging and palletizing

LA NOSTRA STORIA DI GENUINITÀ E FRESCHEZZA.

Our history of authenticity and freshness.



L'AZIENDA E I PRODOTTI

Sorrentino Rosanna S.r.l. è un'azienda dinamica nel settore alimentare, specializzata nella lavorazione, commercializzazione e distribuzione di prodotti caseari di alta qualità nel settore GDO ed Horeca.

Situata a Sant'Egidio del Monte Albino in provincia di Salerno, un incantevole paese ai piedi dei Monti Lattari e a breve distanza dalla Costiera Amalfitana, la nostra realtà è dedicata alla produzione di cagliate, caseine e burro, il nostro prodotto di punta.



COMPANY AND PRODUCTS

Sorrentino Rosanna S.r.l. is a dynamic company in the food industry, specializing in the processing, marketing, and distribution of high-quality dairy products for the GDO (retail) and Horeca sectors.

Located in Sant'Egidio del Monte Albino, in the province of Salerno, a charming village at the foot of the Monti Lattari and near the Amalfi Coast, our company is dedicated to the production of curds, caseins, and butter, our flagship product.



SANT'EGIDIO DEL MONTE ALBINO: RADICATI NEL NOSTRO TERRITORIO.

Sant'Egidio del Monte Albino: rooted in our territory.



TRADIZIONE E TECNOLOGIA SI UNISCONO IN UN EQUILIBRIO PERFETTO.

Tradition and technology come together in perfect balance.



SELEZIONE E CURA DELLE MATERIE PRIME

Ogni giorno, i laboratori del nostro burrificio effettuano controlli approfonditi per selezionare con cura materie prime certificate ed assicurare un'alta qualità organolettica, microbica e chimico-fisica in linea con le aspettative ed esigenze dei consumatori.

I nostri processi di selezione combinano in equilibrio perfetto l'intramontabile sapere della tradizione con l'avanguardia delle nuove tecnologie per garantire elevati standard di qualità e freschezza dei prodotti.

SELECTION AND CARE OF RAW MATERIALS

Every day, the laboratories of our butter factory conduct thorough inspections to carefully select certified raw materials and ensure high organoleptic, microbial, and chemical-physical quality that meets the expectations and needs of consumers.

Our selection processes strike a perfect balance between the timeless knowledge of tradition and the cutting-edge advancements of new technologies, ensuring high standards of quality and freshness for our products.



CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

Dopo aver effettuato la pastorizzazione, le nostre creme vengono stoccate in serbatoi e miscelate in specifici maturatori, sotto l'attenta supervisione di un team esperto che ne monitora tutti i passaggi indispensabili alla loro fermentazione. La nostra azienda rispetta tutte le normative di sicurezza alimentare imposte dal protocollo HACCP ed è conforme ai Regolamenti Comunitari in materia di produzione. Il nostro stabilimento di Agerola (NA) è certificato IFS Food e possiede il Bollino CEE IT X822J CE, a garanzia dei nostri elevati standard di qualità e sicurezza.

QUALITY CERTIFICATIONS

After pasteurization, our creams are stored in tanks and blended in specific ripening vats under the careful supervision of an expert team that monitors all the essential steps for their fermentation. Our company complies with all food safety regulations required by the **HACCP protocol** and adheres to European Union production standards. Our facility in Agerola (NA) is **IFS Food** certified and holds the **EU Mark CEE IT X822J CE**, guaranteeing our high standards of quality and safety.



CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE

Serviamo partner della GDO e del Settore Horeca, offrendo un'ampia gamma di formati atti a soddisfare le esigenze del mercato.

La produzione non ha periodi di pausa, per offrire un'immediata disponibilità e il rispetto dei tempi di consegna previsti. La consegna del prodotto avviene nel totale rispetto delle temperature adeguate per la sua conservazione.

Una particolare attenzione è rivolta al packaging: dall'imballaggio primario a quello secondario e terziario, garantiamo la migliore protezione del prodotto.



PACKAGING AND DISTRIBUTION

We serve partners in the GDO (retail) and Horeca sectors, offering a wide range of formats to meet market demands. Production operates continuously, ensuring immediate availability and adherence to scheduled delivery times. Product delivery is carried out with full compliance to the appropriate temperatures required for its preservation. Particular attention is given to packaging: from primary to secondary and tertiary packaging, we ensure the best possible protection for the product.

**I NOSTRI PRODOTTI,
IL NOSTRO CERTIFICATO DI AUTENTICITÀ.**

Our products, our certificate of Authenticity.



ROSANNA SORRENTINO

BURRO DI AGEROLA

Il Burro di Agerola Rosanna Sorrentino è un prodotto esclusivo realizzato con solo latte italiano, nato dalla maestria dei mastri casari Agerolesi, considerati i più rinomati per la produzione lattero-casearia in Campania.

Rosanna Sorrentino Agerola Butter is an exclusive product made with only Italian milk, created through the expertise of the master cheesemakers from Agerola, who are considered the most renowned for dairy production in Campania.

Tabella nutrizionale per 100g / Nutritional fact per 100g

Grammatura / Energy	3038 kJ / 750 kcal
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / which saturated	83 g 58 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / which sugars	0,2 g 0,2 g
Fibre / Fibers	0 g
Proteine / Proteins	0,5 g
Sale / Salt	0 g



FORMATI DISPONIBILI

125 g | 250 g | 500 g | 1000 g

SHELF LIFE

120 gg

Burro e panna di centrifuga italiano
Italian butter and centrifuge cream

SCHEDA PRODOTTO

TECHNICAL DATA SHEET

Descrizione e ingredienti / Description and ingredients

Formati / Available weights	125 g, 250 g, 500 g, 1 kg
Prodotto / Product	Burro pastorizzato da panne di centrifuga / Pasteurized butter from centrifuge cream
Paese di mungitura (latte) / Milking country	Italia / Italy
Paese di trasformazione / Transformation country	Italia / Italy
Ingredienti / Ingredients	Burro e panna di centrifuga / Butter and centrifuge cream
Descrizione del prodotto / Product description	Pani di forma rettangolare / Rectangular butter bar
Shelf Life	120 gg dalla produzione (tra 0° e 4°C) / 120 days from the production (between 0 and +4°C)
Temperatura di stoccaggio / Storage temperature	Da 0° a + 4°C / From 0° to +4° C

Confezionamento / Packaging

Grammatura / grams	Pezzi per cartone / pieces per box	Imballaggio primario / primary packaging
125 g	40	Surrogato di pergamena politenata per alimenti. / Polythene parchment substitute for food.
250 g	20	
1 Kg	10	Imballaggio secondario / secondary packaging Cartone / Carton

ROSANNA SORRENTINO

BURRO CLASSICO

Ottenuto da panna di siero e crema di latte vaccino, preparato seguendo una ricetta antica che preserva i metodi tradizionali di lavorazione. Il Burro Classico Rosanna Sorrentino è caratterizzato da un sapore delicato, questo burro offre un'armoniosa combinazione di cremosità e autenticità, risultando il prodotto ideale per chi cerca una genuinità che arricchisca piatti semplici e dia un tocco speciale nelle ricette gourmet.

Made from whey cream and cow's milk cream, prepared following an ancient recipe that preserves traditional processing methods. Rosanna Sorrentino's Classic Butter is characterized by a delicate flavor, offering a harmonious combination of creaminess and authenticity. This butter is the ideal product for those seeking genuineness to enhance simple dishes and add a special touch to gourmet recipes.

Tabella nutrizionale per 100g / Nutritional fact per 100g

Grammatura / Energy	3111 kJ / 757 kcal
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / which saturated	82 g 69 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / which sugars	1 g 0,5 g
Fibre / Fibers	0 g
Proteine / Proteins	1 g



FORMATI DISPONIBILI

125 g | 250 g | 500 g | 1000 g

SHELF LIFE

120 gg

Crema di latte e/o siero pastorizzato
Cream of milk and/or pasteurized whey

SCHEDA PRODOTTO

TECHNICAL DATA SHEET

Descrizione e ingredienti / Description and ingredients

Formati / Available weights	125 g, 250 g, 500 g, 1 kg
Prodotto / Product	Burro pastorizzato / Pasteurized butter
Paese di mungitura (latte) / Milking country	UE / UE
Paese di trasformazione / Transformation country	Italia / Italy
Ingredienti / Ingredients	Crema di latte e/o siero pastorizzato / Cream of milk and/or pasteurized whey
Descrizione del prodotto / Product description	Pani di forma rettangolare / Rectangular butter bar
Shelf Life	120 gg dalla produzione (tra 0° e 4°C) / 120 days from the production (between 0 and +4°C)
Temperatura di stoccaggio / Storage temperature	Da 0° a + 4°C / From 0° to +4° C

Confezionamento / Packaging

Grammatura / grams	Pezzi per cartone / pieces per box	Imballaggio primario / primary packaging
125 g	40	Surrogato di pergamena politenata per alimenti. / Polythene parchment substitute for food.
250 g	20	
1 Kg	10	Imballaggio secondario / secondary packaging Cartone / Carton

MASTRI BURRAI

BURRO CLASSICO

Ottenuto dalle migliori creme di centrifuga di latte vaccino e/o di siero di latte pastorizzato, il burro Mastri Burrai presenta una texture morbida e un sapore delicato che lo rendono perfetto per ogni utilizzo. Le materie prime selezionate e certificate per la realizzazione del prodotto assicurano un burro fresco, naturale e dal gusto autentico, facile da utilizzare in qualsiasi tipologia di piatto e da mangiare a crudo.

Made from the finest centrifugal cream of cow's milk and/or pasteurized whey, Mastri Burrai butter features a soft texture and delicate flavor, making it perfect for any use. The selected and certified raw materials used in the production of the product ensure a fresh, natural butter with an authentic taste, easy to use in any type of dish and delicious when eaten raw.

Tabella nutrizionale per 100g / Nutritional fact per 100g

Grammatura / Energy	3111 kJ / 757 kcal
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / which saturated	82 g 69 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / which sugars	1 g 0,5 g
Fibre / Fibers	0 g
Proteine / Proteins	1 g



FORMATI DISPONIBILI

125 g | 250 g | 500 g | 1000 g

SHELF LIFE

120 gg

Crema di centrifuga di latte e/o siero di latte pastorizzato
Cream of milk and/or pasteurized whey

SCHEDA PRODOTTO

TECHNICAL DATA SHEET

Descrizione e ingredienti / Description and ingredients

Formati / Available weights	125 g, 250 g, 500 g, 1 kg
Prodotto / Product	Burro pastorizzato / Pasteurized butter
Paese di mungitura (latte) / Milking country	UE / UE
Paese di trasformazione / Transformation country	Italia / Italy
Ingredienti / Ingredients	Crema di centrifuga di latte e/o siero di latte pastorizzato / Cream of milk and/or pasteurized whey
Descrizione del prodotto / Product description	Pani di forma rettangolare / Rectangular butter bar
Shelf Life	120 gg dalla produzione (tra 0° e 4°C) / 120 days from the production (between 0 and +4°C)
Temperatura di stoccaggio / Storage temperature	Da 0° a + 4°C / From 0° to +4° C

Confezionamento / Packaging

Grammatura / grams	Pezzi per cartone / pieces per box	Imballaggio primario / primary packaging
125 g	40	Surrogato di pergamena politenata per alimenti. / Polythene parchment substitute for food.
250 g	20	
1 Kg	10	Imballaggio secondario / secondary packaging Cartone / Carton

BURRORO

BURRO CLASSICO

Il burro classico "Burroro" conserva il sapore ricco della panna di latte vaccino e ha una consistenza vellutata. Perfetto per esaltare ogni piatto, presenta una consistenza morbida che lo rende facilmente spalmabile. Il nostro burro è la scelta ideale per chi cerca un prodotto naturale, genuino e dal sapore autentico.

The classic "Burroro" butter retains the rich flavor of cow's cream and has a velvety texture. Perfect for enhancing any dish, it features a soft consistency that makes it easily spreadable. Our butter is the ideal choice for those seeking a natural, genuine product with an authentic taste.

Tabella nutrizionale per 100g / Nutritional fact per 100g

Grammatura / Energy	3111 kJ / 757 kcal
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / which saturated	82 g 69 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / which sugars	1 g 0,5 g
Fibre / Fibers	0 g
Proteine / Proteins	1 g



FORMATI DISPONIBILI

250 g | 500 g | 1000 g

SHELF LIFE

120 gg

Crema di latte e/o siero pastorizzato
Cream of milk and/or pasteurized whey

SCHEDA PRODOTTO

TECHNICAL DATA SHEET

Descrizione e ingredienti / Description and ingredients

Formati / Available weights	250 g, 500 g, 1 kg
Prodotto / Product	Burro pastorizzato / Pasteurized butter
Paese di mungitura (latte) / Milking country	UE / UE
Paese di trasformazione / Transformation country	Italia / Italy
Ingredienti / Ingredients	Crema di latte e/o siero pastorizzato / Cream of milk and/or pasteurized whey
Descrizione del prodotto / Product description	Pani di forma rettangolare / Rectangular butter bar
Shelf Life	120 gg dalla produzione (tra 0° e 4°C) / 120 days from the production (between 0 and +4°C)
Temperatura di stoccaggio / Storage temperature	Da 0° a + 4°C / From 0° to +4° C

Confezionamento / Packaging

Grammatura / grams	Pezzi per cartone / pieces per box	Imballaggio primario / primary packaging
125 g	40	Surrogato di pergamena politenata per alimenti. / Polythene parchment substitute for food.
250 g	20	
1 Kg	10	Imballaggio secondario / secondary packaging Cartone / Carton

ANTICHI SAPORI

BURRO CLASSICO

Il burro "Antichi Sapori" richiama il gusto del latte fresco. Grazie alla sua delicatezza e cremosità, è ideale non solo per la cucina, ma anche da gustare a crudo. Perfetto spalmato su una fetta di pane caldo o su delle croccanti tartine, dona un'esperienza semplice ma ricca di sapore. La sua texture morbida e setosa lo rende un vero e proprio piacere per il palato, sia nelle preparazioni dolci che salate.

The "Antichi Sapori" butter evokes the taste of fresh milk. Thanks to its delicacy and creaminess, it is ideal not only for cooking but also to be enjoyed raw. Perfect spread on a slice of warm bread or on crispy crackers, it offers a simple yet flavorful experience. Its soft and silky texture makes it a true delight for the palate, whether used in sweet or savory preparations.

Tabella nutrizionale per 100g / Nutritional fact per 100g

Grammatura / Energy	3111 kJ / 757 kcal
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / which saturated	82 g 69 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / which sugars	1 g 0,5 g
Fibre / Fibers	0 g
Proteine / Proteins	1 g



FORMATI DISPONIBILI

125 g | 250 g | 500 g | 1000 g

SHELF LIFE

120 gg

Crema di latte e/o siero pastorizzato
Cream of milk and/or pasteurized whey

SCHEDA PRODOTTO

TECHNICAL DATA SHEET

Descrizione e ingredienti / Description and ingredients

Formati / Available weights	125g, 250 g, 500 g, 1 kg
Prodotto / Product	Burro pastorizzato / Pasteurized butter
Paese di mungitura (latte) / Milking country	UE / UE
Paese di trasformazione / Transformation country	Italia / Italy
Ingredienti / Ingredients	Crema di latte e/o siero pastorizzato / Cream of milk and/or pasteurized whey
Descrizione del prodotto / Product description	Pani di forma rettangolare / Rectangular butter bar
Shelf Life	120 gg dalla produzione (tra 0° e 4°C) / 120 days from the production (between 0 and +4°C)
Temperatura di stoccaggio / Storage temperature	Da 0° a + 4°C / From 0° to +4° C

Confezionamento / Packaging

Grammatura / grams	Pezzi per cartone / pieces per box	Imballaggio primario / primary packaging
125 g	40	Surrogato di pergamena politenata per alimenti. / Polythene parchment substitute for food.
250 g	20	
1 Kg	10	Imballaggio secondario / secondary packaging Cartone / Carton

MONTI LATTARI

BURRO CLASSICO

Il burro "Monti Lattari" prende il suo nome dalla maestosa catena montuosa che circonda Agerola dove la natura incontaminata e le pratiche agricole si fondono per dare vita a prodotti dal gusto unico. Il suo sapore è come il legame profondo che il burro ha con le montagne e i pascoli di Agerola: forte, deciso e intenso, con una nota autentica che racconta la storia della terra e delle persone che la abitano.

The "Monti Lattari" butter takes its name from the majestic mountain range surrounding Agerola, where untouched nature and traditional farming practices blend to create products with a unique taste. Its flavor reflects the deep connection this butter has with the mountains and pastures of Agerola: strong, bold, and intense, with an authentic note that tells the story of the land and the people who inhabit it.

Tabella nutrizionale per 100g / Nutritional fact per 100g

Grammatura / Energy	3111 kJ / 757 kcal
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / which saturated	82 g 69 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / which sugars	1 g 0,5 g
Fibre / Fibers	0 g
Proteine / Proteins	1 g



FORMATI DISPONIBILI

125 g | 250 g | 500 g | 1000 g

SHELF LIFE

120 gg

Crema di latte e/o siero pastorizzato
Cream of milk and/or pasteurized whey

SCHEDA PRODOTTO

TECHNICAL DATA SHEET

Descrizione e ingredienti / Description and ingredients

Formati / Available weights	125g, 250 g, 500 g, 1 kg
Prodotto / Product	Burro pastorizzato / Pasteurized butter
Paese di mungitura (latte) / Milking country	UE / UE
Paese di trasformazione / Transformation country	Italia / Italy
Ingredienti / Ingredients	Crema di latte e/o siero pastorizzato / Cream of milk and/or pasteurized whey
Descrizione del prodotto / Product description	Pani di forma rettangolare / Rectangular butter bar
Shelf Life	120 gg dalla produzione (tra 0° e 4°C) / 120 days from the production (between 0 and +4°C)
Temperatura di stoccaggio / Storage temperature	Da 0° a + 4°C / From 0° to +4° C

Confezionamento / Packaging

Grammatura / grams	Pezzi per cartone / pieces per box	Imballaggio primario / primary packaging
125 g	40	Surrogato di pergamena politenata per alimenti. / Polythene parchment substitute for food.
250 g	20	
1 Kg	10	Imballaggio secondario / secondary packaging Cartone / Carton

**I NOSTRI PRODOTTI
PER OGNI TUA ESIGENZA.**

Our products for all you needs.



SCHEDE TECNICHE A CONFRONTO - ITA

NOTE		
Il prodotto contiene LATTOSIO e può provocare allergie nei soggetti intolleranti. Il prodotto non contiene OGM.		
DESCRIZIONE E INGREDIENTI	Rosanna Sorrentino <i>Burro di Agerola</i>	Rosanna Sorrentino / Mastri Burrai / Burroro Monti Lattari / Antichi Sapori
Prodotto	Burro pastorizzato da panne di centrifuga	Burro pastorizzato
Ingredienti	Burro e panna di centrifuga	Crema di latte e/o siero pastorizzato
Paese di mungitura	Italia	UE
Paese di trasformazione	Italia	Italia
Descrizione prodotto	Pani di forma rettangolare	Pani di forma rettangolare
Shelf Life	120 gg dalla produzione (tra 0° e 4°C)	120 gg dalla produzione (tra 0° e 4°C)
Temperatura di stoccaggio	Da 0° a + 4°C	Da 0° a + 4°C
PARAMETRI ANALITICI SU 100 G	Rosanna Sorrentino <i>Burro di Agerola</i>	Rosanna Sorrentino / Mastri Burrai / Burroro Monti Lattari / Antichi Sapori
pH	Tra 4,4 e 6	Tra 4,4 e 6
Grasso	Min. 82%	Min. 82%
Umidità	Max 16%	Max 16%
RSM	Max 2%	Max 2%
Acidità oleica	Max 0,85%	Max 0,85%
Perossidi	0,3 meq. ossigeno / 1000 g di grasso	0,3 meq. ossigeno / 1000 g di grasso
Additivi	Assenti	Assenti
Grassi estranei	Assenti	Assenti
Traccianti e denaturanti	Assenti	Assenti

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Rosanna Sorrentino <i>Burro di Agerola</i>	Rosanna Sorrentino / Mastri Burrai / Burroro Monti Lattari / Antichi Sapori
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
Enteribacteriaceae	<100 UFC/G	<100 UFC/G
Lieviti e musse	<100 UFC/G	<100 UFC/G
Staphylococcus aureus	<100 UFC/G	<100 UFC/G
Salmonella	Assente in 25 g (REG. CE. N. 1441/2007)	Assente in 25 g (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)
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Rosanna Sorrentino <i>Burro di Agerola</i>	Rosanna Sorrentino / Mastri Burrai / Burroro Monti Lattari / Antichi Sapori
Colore	Giallo paglierino	Giallo paglierino
Sapore	Delicato, di acetile	Delicato, di acetile
Odore	Caratteristico	Caratteristico
INFORMAZIONI TRADIZIONALI	Rosanna Sorrentino <i>Burro di Agerola</i>	Rosanna Sorrentino / Mastri Burrai / Burroro Monti Lattari / Antichi Sapori
Valore energetico	3038 kJ / 750 kcal	3111 kJ / 757 kcal
Proteine	0,5 g	1 g
Carboidrati	0,2 g	1 g
- di cui zuccheri	0,2 g	0,5 g
Grassi	83 g	82 g
- di cui saturi	58 g	69 g
Umidità	16 gr	16 gr

TECHNICAL DATA SHEETS IN COMPARISON - ENG

NOTES		
The product contains LACTOSE and may cause allergies in lactose-intolerant individuals. The product does not contain GMOs.		
DESCRIPTION AND INGREDIENTS	Rosanna Sorrentino <i>Agerola butter</i>	Rosanna Sorrentino / Mastri Burrai / Burroro Monti Lattari / Antichi Sapori
Product	Pasteurized butter from centrifuge cream	Pasteurized butter
Ingredients	Butter and centrifuge cream	Cream of milk and/or pasteurized whey
Country of milking	Italy	UE
Country of processing	Italy	Italy
Product description	Rectangular butter bar	Rectangular butter bar
Shelf life	120 days from production (between 0°C and 4°C)	120 days from production (between 0°C and 4°C)
Storage temperature	From 0°C to +4°C	From 0°C to +4°C
ANALYTICAL PARAMETERS PER 100 G	Rosanna Sorrentino <i>Agerola butter</i>	Rosanna Sorrentino / Mastri Burrai / Burroro Monti Lattari / Antichi Sapori
pH	Between 4.4 and 6	Between 4.4 and 6
Fat	Min. 82%	Min. 82%
Moisture	Max. 16%	Max. 16%
RSM (Raw Solids Matter)	Max. 2%	Max. 2%
Oleic acidity	Max. 0.85%	Max. 0.85%
Peroxides	0.3 meq oxygen / 1000 g of fat	0.3 meq oxygen / 1000 g of fat
Additives	Absent	Absent
Foreign fats	Absent	Absent
Markers and denaturants	Absent	Absent

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Rosanna Sorrentino <i>Agerola butter</i>	Rosanna Sorrentino / Mastri Burrai / Burroro Monti Lattari / Antichi Sapori
Escherichia coli	<10 UFC/G (REG. CE. N. 1441/2007)	<10 UFC/G (REG. CE. N. 1441/2007)
Total coliforms	<100 UFC/G	<100 UFC/G
Enterobacteriaceae	<100 UFC/G	<100 UFC/G
Yeasts and molds	<100 UFC/G	<100 UFC/G
Staphylococcus aureus	<100 UFC/G	<100 UFC/G
Salmonella	Absent in 25 g (REG. CE. N. 1441/2007)	Absent in 25 g (REG. CE. N. 1441/2007)
Listeria monocytogenes	Absent in 25g (<100 UFC/G - REG. CE. N. 1441/2007)	Absent in 25g (<100 UFC/G - REG. CE. N. 1441/2007)
SENSORY CHARACTERISTICS	Rosanna Sorrentino <i>Agerola butter</i>	Rosanna Sorrentino / Mastri Burrai / Burroro Monti Lattari / Antichi Sapori
Color	Pale yellow	Pale yellow
Taste	Delicate, with an acetyl flavor	Delicate, with an acetyl flavor
Smell	Characteristic	Characteristic
INFORMAZIONI TRADIZIONALI	Rosanna Sorrentino <i>Agerola butter</i>	Rosanna Sorrentino / Mastri Burrai / Burroro Monti Lattari / Antichi Sapori
Energy value	3038 kJ / 750 kcal	3111 kJ / 757 kcal
Proteins	0,5 g	1 g
Carbohydrates	0,2 g	1 g
- of which sugars	0,2 g	0,5 g
Fats	83 g	82 g
- of which saturated	58 g	69 g
Moisture	16 gr	16 gr

CONFEZIONAMENTO

PACKAGING

Confezionamento e pallettizzazione / Packaging

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

Dimensioni cartone / Box dimension

5 kg
30,5x10,5x18,5 cm

10 kg
30x20x18,5 cm

25 kg
39x30x28 cm



Materiali / Materials

Imballaggio primario / primary packaging

Surrogato di pergamena politenata per alimenti.
/ Polythene parchment substitute for food.

Imballaggio secondario / secondary packaging

Cartone riportante: Kg, denominazione di vendita, data di scadenza, lotto di produzione.
/ Carton showing: Kg, sales name, expiry date, production batch.

**UN'ESPERIENZA DI GUSTO AUTENTICO
E DI QUALITÀ SUPERIORE.**

An experience of authentic taste and superior quality.

.

ROSANNA SORRENTINO



Sede Legale | P.zza Regina Margherita, 24
80040 San Gennaro Vesuviano (NA)

Sede Operativa | Via G. Mazzini, 133
84010 Sant'Egidio del Monte Albino (SA)

www.sorrentinorosnasrl.it