

## BURRO 1889 FATTORIE FIANDINO



<b>CODICE</b>	2085
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE **</b>	Italia, Piemonte
<b>PESO</b>	200 g

**\*\* ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Ottimo burro prodotto con panna di centrifuga maturata oltre 72 ore

<b>DESCRIZIONE</b>	Panna ottenuta con centrifuga da latte vaccino proveniente esclusivamente dal Piemonte
<b>ASPETTO</b>	Molto cremoso e spalmabile, si presenta di colore bianco
<b>SAPORE</b>	Dolce con intense sensazioni lattiche, e notevole profumo di mandorla
<b>PRODUTTORE</b>	Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)
<b>CURIOSITÀ</b>	A questo burro è stato dato come nome una data, che è la data di nascita del Nonno Magno, capostipite delle Fattorie Fiandino. Fu Stefano Fiandino che nel '700 diede inizio alla tradizione casearia dei Fiandino a Cuneo. Stefano era un allevatore e casaro milanese che decise di trasferirsi a Demonte per continuare la sua attività agricola. Numerose generazioni si sono succedute mantenendo la vocazione lattiero-casearia, fino a Magno Fiandino che all'inizio del '900 spostò l'attività a Villafalletto che è ancora oggi la sede dell'azienda
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Proprio per la sua morbidezza e la sua spalmabilità sarebbe preferibile un utilizzo a crudo, in una versione salata con un ottimo Salmone Scozzese o in una più dolce con la confettura, ma non rinunciate a un crostino di burro e acciughe, la combinazione ideale per la soddisfazione dei sensi. Buona è la resa anche nelle preparazioni dolci come torte o biscotti