

BURRO 1889 FATTORIE FIANDINO



CODICE	2084
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
PESO	100 g

Burro da panna centrifugata maturata per oltre 72 ore, in panetto da 100 g

DESCRIZIONE	Burro prodotto con panna centrifugata e pastorizzata da latte vaccino proveniente esclusivamente dal Piemonte
ASPETTO	Molto cremoso e spalmabile, si presenta di colore bianco
SAPORE	Dolce con intense sensazioni lattiche, e notevole profumo di mandorla
PRODUTTORE	Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)
CURIOSITÀ	Il nome del burro, 1889, rappresenta l'anno di nascita di Nonno Magno, capostipite delle Fattorie Fiandino
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo usato a crudo per la sua morbidezza, magari su un crostino abbinato a del salmone affumicato, a delle acciughe o a una confettura di frutta; buona la resa anche nelle preparazioni da forno come torte o biscotti

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.