



BURRO SALATO 5 KG

**CODICE**

2088

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Piemonte

PESO

5 kg

Panetto da 5 kg di burro salato da panna centrifugata maturata 72 ore

DESCRIZIONE

Burro prodotto con panna centrifugata e pastorizzata da latte vaccino proveniente esclusivamente dal Piemonte e con aggiunta di sale marino integrale delle Saline Culcasì di Trapani

ASPETTO

Cremoso e spalmabile, si presenta di colore bianco con cristalli di sale all'interno

SAPORE

Delicato e gradevole, la sapidità non è mai eccessiva e lascia spazio a intense sensazioni lattiche con note di mandorla

PRODUTTORE

Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)

SELEZIONATO PERCHÈ

Un burro che è una granazia, scelto anche da molti importanti pastry chef

CURIOSITÀ

Prende il nome dall'anno di nascita di Nonno Magno, capostipite delle Fattorie Fiandino; viene ancora prodotto con una fedelissima macchina dalla storia quarantennale

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Da provare per saltare le verdure in padella o per mantecare un risotto o una pasta, perfetto per la creazione di salse e per le preparazioni di forno come pane, brioche, biscotti, shortbreads o frolle