

## BURRO 5 KG

CODICE

2083

PESO

5 kg

Panetto da 5 kg di burro prodotto con panna da centrifuga, maturata 72 ore

---

<b>DESCRIZIONE</b>	Burro prodotto con panna centrifugata e pasteurizzata da latte vaccino piemontese
<b>ASPETTO</b>	Candido e soffice, estremamente cremoso e spalmabile
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato, con intense sensazioni lattiche e un notevole profumo di mandorla
<b>PRODUTTORE</b>	Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Un burro che è una garanzia, scelto anche da diversi importanti pastry chef
<b>CURIOSITÀ</b>	Prende il nome dall'anno di nascita di Nonno Magno, capostipite delle Fattorie Fiandino; viene ancora prodotto con una fedelissima macchina dalla storia quarantennale
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo a crudo su un crostino con del salmone affumicato o con una confettura di frutta; buona la resa anche nelle preparazioni dolci

---

© 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.