



BURRO 5 KG

CODICE 2083

PESO 5 kg

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

| | |
|---------------------------------|--|
| DESCRIZIONE | Burro prodotto con panna centrifugata e pastorizzata da latte vaccino piemontese |
| ASPETTO | Candido e soffice, estremamente cremoso e spalmabile |
| SAPORE | Dolce e delicato, con intense sensazioni lattiche e un notevole profumo di mandorla |
| PRODUTTORE | Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN) |
| SELEZIONATO PERCHÈ | Un burro che è una garanzia, scelto anche da diversi 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 | 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.