



GUIDA ALLA DEGUSTAZIONE

GUIDE TO TASTING

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE



TASTE, PASSION AND TRADITION

It's a farming business, and there's no forgetting its origins in the eighteenth century when Stefano Fiandino left Milano for the mountains of the Occitan Alps, and here established the family's first herd of Bruna Italiana cows. In the **mountain pastures of the Stura**, the cattle found their home and the Fiandinos learned from nature, which taught them the hows and whens of the land and its cheese production. Producing great milk, making excellent butter and cheese, understanding the cycle of life and taking guidance from the seasons were the secrets they passed on to subsequent generations, along with a love for a job that requires enormous sacrifice but brings a very special satisfaction. In 1920 **Magno Fiandino** decided to refurbish his cheese business, expand and give it a home in the place known today as Fattorie Fiandino in Villafalletto. **Villafalletto was not a casual choice of location:** this area is sheltered on two sides by the Alps and to the east by the hills of the Langhe, while a kind of "wind barrier" from the Susa Valley protects it from cold, damp air coming from the north. What's more, the altitude of more than 400 metres above sea level, the very low constant humidity and the cool temperatures make optimum conditions for the production of superior quality milk and the perfect ageing of cheeses. Alongside a herd of two hundred **Bruna Italiana** cows, there's a controlled production chain from other dairy farms in the province of Cuneo.

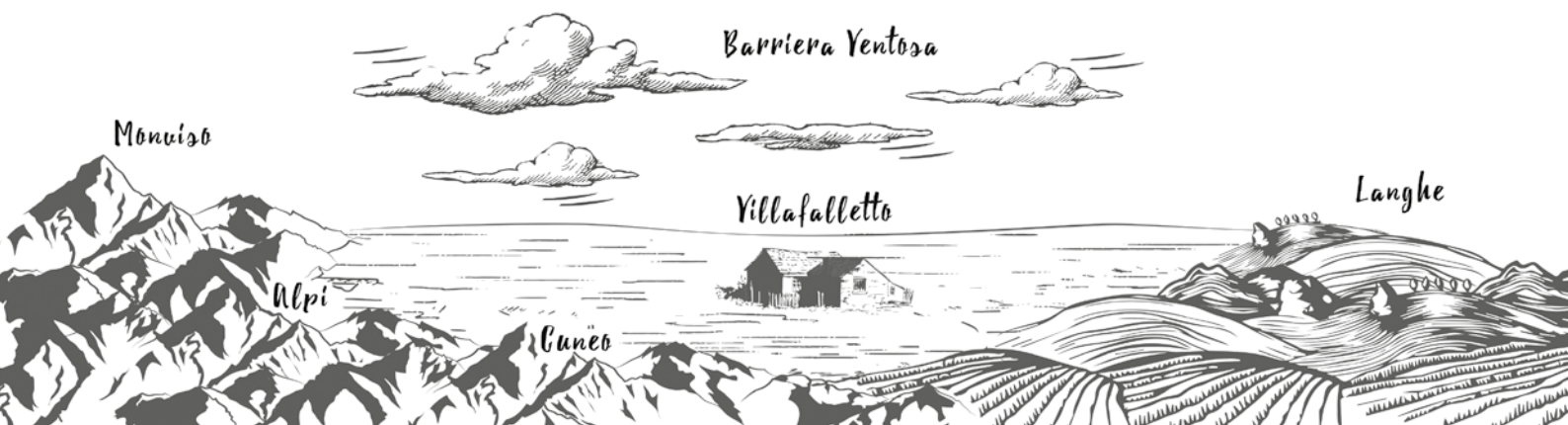
Mario and Egidio Fiandino are part of long family story whose roots are based on those traditions and rhythms of life that were born beside the Stura Valley clean mountains and have now found their new headquarter in the pastures around Villafalletto. Each one of their decisions based on those values learned inside their **ancient family story** is today shared with all the staff involved in the dairy production. The milk is the true Fiandino family heritage in which they've always strongly believed, and from that very milk, excellent products **such as the "Kinara cheese" and the Burro 1889** come out to become the best choice for the professionals of both gastronomy and confectionery line. The flagship products of the Fattorie Fiandino are their cheeses, this is why a complete vegetable rennet line has been studied exclusively for them. Important chefs, ice-cream producers and famous patissiers have created great recipes with these important cheeses and authentic delicacies with the great "Burro1889" obtained from long rested cream. Butter is the noblest use of Fiandino's raw material, that **100% Piedmontese Milk** which has become a great inspiration for extraordinary recipes.



Gusto, Passione e Tradizione

Un'azienda agricola che non dimentica le sue origini settecentesche quando Stefano Fiandino preferì le montagne alpine occitane a Milano e qui iniziò il primo allevamento di vacche di razza Bruna Italiana. Negli **alpeggi della Valle Stura**, i bovini trovarono una prima casa e i Fiandino vennero istruiti dalla Natura, che insegnò loro tempi e modi di vivere il territorio e la produzione casearia. Ottenere un buon latte, produrre ottimo formaggio e burro, conoscere il ciclo della vita e lasciarsi guidare dalle stagioni divennero i segreti trasmessi alle generazioni successive insieme all'amore per un lavoro dai grandi sacrifici ma dalle soddisfazioni uniche. Nel 1920 **Magno Fiandino** decise di rinnovare la produzione casearia, ampliarla e donarle quella dimora che oggi è conosciuta come Fattorie Fiandino a Villafalletto. **La scelta di Villafalletto non fu casuale**: questo territorio è riparato su due lati dalle Alpi e sulla parte orientale dalle colline delle Langhe, mentre a Nord, una sorta di "barriera ventosa" che scende dalla Valle Susa lo protegge dalle correnti fredde e umide provenienti dal settentrione. Inoltre, l'altezza superiore a 400 metri s.l.m., l'umidità molto bassa e costante, le temperature fresche, creano le condizioni ottimali per produrre latte di qualità superiore e una stagionatura perfetta per i formaggi. Oltre duecento capi di razza **Bruna Italiana**, una filiera controllata di altri allevatori del territorio cuneese.

Mario ed Egidio Fiandino sono una storia le cui radici sono tradizioni e ritmi di vita che, a loro volta, riposano tra le cime della Valle Stura un tempo e, oggi, nei pascoli attorno a Villafalletto. Ogni loro scelta è frutto di valori appresi da una **solida storia di famiglia** e trasmessi a ogni singolo collaboratore del caseificio. I Fiandino hanno creduto nel patrimonio di famiglia, il latte, per fornire ai professionisti dell'arte dolce e salata dei prodotti eccezionali come i **formaggi con Metodo Kinara e il Burro 1889**. In primis i formaggi a cui Fattorie Fiandino ha dedicato una linea completa a caglio vegetale. Chef, maestri gelatieri, importanti pastry chef hanno saputo valorizzare non solo questi formaggi ma anche il grande Burro 1889 da panne riposate, totale espressione della materia prima di Fiandino, ossia quel **Latte 100% piemontese** che è fonte di ispirazione per creazioni uniche.





Solo Latte 100% piemontese da razza Bruna Italiana per l'Azienda Agricola Fiandino

Le mucche grazie anche ad un'alimentazione controllata e certificata, producono un latte con un bassissimo valore di cellule somatiche e naturalmente ricco di sapore. Viene sottoposto ad analisi periodiche (giornaliere, settimanali e mensili) per essere sempre certi dell'assoluta bontà della materia prima utilizzata. Ogni animale dell'azienda Agricola Fiandino realizza giornalmente 26 litri circa di latte, contro i 45 litri circa di quelle degli allevamenti intensivi.

All'interno dell'azienda Agricola Fiandino, la **salubrità dell'animale** è al centro della filosofia delle aziende coinvolte: i capi sono tutti nati e cresciuti all'interno dell'azienda agricola e vengono allevati seguendo il ritmo della Natura che li circonda.

The cows, thanks also to a controlled and certified diet, produce milk with a very low somatic cell count and naturally rich in flavour. In order to make sure that the raw material used is of the best quality, the milk undergoes regular analysis (daily, weekly and monthly). Each Fiandino Farm animal produces around 26 litres of milk daily, compared to approximately 45 litres from those in intensive farming.

At Fiandino Farm, animal health is at the centre of the corporate philosophy of all the stakeholders: animals are all born and raised within the farm and bred according to the surrounding rhythms of nature.



ALIMENTAZIONE CONTROLLATA E CERTIFICATA

Scegliamo il tipo di alimentazione per il bestiame

FEEDING



RAZZA SELEZIONATA

Le nostre mucche sono nate e cresciute in azienda agricola

BREED



LATTE 100% PIEMONTESE

Sottoposto ad analisi accurate e periodiche

MILK



BENESSERE SULLE TAVOLE

Creiamo formaggi autentici e senza conservanti

WELLNESS


AZIENDA AGRICOLA
CORDERO GIORGIO
Villafalletto (CN)


AZIENDA AGRICOLA
ABELLO CLAUDIO
Villafalletto (CN)


AZIENDA AGRICOLA
GONELLA SILVIO
Villafalletto (CN)


AZIENDA AGRICOLA
DONALISIO CORRADO
Savigliano (CN)


AZIENDA AGRICOLA
S.A. NICOLA FRATELLI
ROBERTO E ELIO
Savigliano (CN)


AZIENDA AGRICOLA
LA VERDE
DI MOLINERIS
GIOVANNA S.S.
Tarantasca (CN)


AZIENDA AGRICOLA
GILETTA GIUSEPPE
Ruffia (CN)


AZIENDA AGRICOLA
FIANDINO S.S.
Villafalletto (CN)


AZIENDA AGRICOLA
DUTTO GIANCARLO
Cuneo (CN)


AZIENDA AGRICOLA
EMANUEL FRATELLI
Villafalletto (CN)


AZIENDA AGRICOLA
RIVOIRA CELESTINO
Cuneo (CN)


AZIENDA AGRICOLA
S.A. CAVIGLIASSO
MATTEO & C.
Murello (CN)


AZIENDA AGRICOLA
TALLONE F.LLI
FLAVIO E CLAUDIO S.S.
Busca (CN)


AZIENDA AGRICOLA
MELLANO ANDREA
Savigliano (CN)


AZIENDA AGRICOLA
GONELLA FRANCESCO
Savigliano (CN)


AZIENDA AGRICOLA
FRANCO SIMONE
Savigliano (CN)


AZIENDA AGRICOLA
BRESSI ROBERTO
Villafalletto (CN)


SOCIETÀ AGRICOLA
TETTI BOSCO
Murello (CN)

Una filiera controllata e certificata per prodotti di eccellenza

Il nostro obiettivo non è solo offrirvi un formaggio delizioso ma anche e soprattutto assicurarci che sulle vostre tavole arrivi un **prodotto genuino** e realizzato con **materie prime di altissima qualità**.

Per questo utilizziamo solo ed esclusivamente latte prodotto nei comuni di Villafalletto, Busca, Tarantasca, Cuneo, Savigliano, Ruffia, Murello e Genola (situati in Piemonte e nello specifico nella Provincia di Cuneo), ottenuto da vacche di razza Bruna Italiana e Holstein di aziende agricole selezionate del territorio, piccole stalle distanti non più di 15 km dalle Fattorie Fiandino. Aziende agricole ricche di tradizione, allevatori rispettosi della Natura e degli animali, uomini e donne che operano con passione e amore per il proprio lavoro.

La filiera corta ci permette anche di rispettare maggiormente il nostro territorio e la natura che ci sta attorno. Meno strada verrà percorsa fra produttore e consumatore, minori saranno le emissioni di CO₂, a beneficio della natura e dell'aria che respiriamo. Inoltre la freschezza dei prodotti sarà mantenuta più facilmente e minori saranno gli imballaggi, con la conseguenza di una diminuzione dell'impatto ambientale.



*Our goal is not only to provide you with delicious cheese, but also, and most importantly, to make sure that what finds its way to your table really is a **genuine product**, made with **the highest quality raw materials**.*

To this end, we only use milk produced in the municipalities of Villafalletto, Busca, Tarantasca, Cuneo, Savigliano, Ruffia, Murello and Genola (located in Piedmont and more specifically in the Province of Cuneo), obtained from Italian Brown and Holstein breed cows, from selected farms in the area, small units located no more than 15 km from Fattorie Fiandino. These are all farms rich in tradition, breeders who are respectful of nature and animals, and men and women who work with passion and love their work.

The short supply chain also allows us to respect our land and nature more. The less distance is travelled between producer and consumer, the lower the CO₂ emissions, benefiting nature and the air we breathe. Furthermore, the freshness of the products will be maintained more easily and less packaging will be required, resulting in a lower environmental impact.

*Solo materie prime di
altissima qualità*

HIGHEST QUALITY INGREDIENTS ONLY

BURRO
1889
DA PANNE RIPOSATE

Candido e soffice, un cuscino
di latte su cui riposano
ingredienti
dolci e salati.

Un istante di dolcezza tra acidità e asperità di abbinamenti non ancora espressi; un abbraccio avvolgente in creme e gelati, una tradizione che fraternizza con il Nord-Europa e che diventa **Burro**. Dalla centrifuga del **latte 100% piemontese** appena munto le panne si separano per azione meccanica, si lasciano **riposare per 72 ore** per dar vita a un Burro dal gusto delicato e dai leggeri sentori di mandorla. La ricchezza in vitamine A, D ed E fanno di Burro 1889 un ingrediente sano e importante nell'alimentazione sin dall'età di due anni.

*Pure and soft, as a milk cushion on which sweet and savoury ingredients rest; a moment of sweetness between acidity and a flavour match to be discovered, a loving embrace between cream and gelato, our local traditions that meet Northern Europe ones and become Butter. After the fresh-milked **100% piemontese milk** centrifugation, the cream is separated by mechanical action and **left to rest for 72 hours**, this procedure will ensure the butter a delicate flavour and light almond hints. Burro 1889 is a butter rich in vitamin A, D and E that makes it a healthy and important ingredient for everyday diet, starting from the age of two.*

VINCITORE DEL PREMIO
"ZANGOLA D'ORO" 2015 COME
MIGLIOR BURRO D'AZIENDA
AGRICOLA D'ITALIA

FROM THE BUTTER RECIPE, WINNER OF THE
"ZANGOLA D'ORO" 2015 AS THE BEST BUTTER
FROM ITALY'S AGRICULTURAL FARM

PREMIO "QUALITY AWARDS" 2019-2020
ATTRIBUITO DAI CONSUMATORI

2019-2020 QUALITY AWARD VOTED BY CONSUMERS



LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE

BURRO
1889
DA PANNE RIPOSATE



Non c'è confine al profumo di pascoli fioriti, alla freschezza del **Latte 100% piemontese** ed alla gioia di godere di una spalmata di Burro appena preparato. Fattorie Fiandino ripensa la gioia di una primizia rubata al casaro e regalata alle nostre tavole. Dalle panne riposaste 72 ore, nasce **un Burro dall'infinita dolcezza** che regala una cremosa nuvola di latte. Dopo un passaggio in burrificatrice, la primizia viene rubata al Mastro Burraio da una cucchiataiata generosa e affidata a coppette trasparenti. Ottanta gustosi grammi circa di panne riposaste che danno vita ad un nuovo Burro 1889 da servire direttamente al tavolo.

*There are no limits to the scent of flower-filled meadows, the freshness of **100% Piedmont Milk** and the joy of spreading newly-made butter. Fattorie Fiandino brings the delight of a first taste stolen from the dairyman and gifted to our tables. Cream rested for 72 hours gives **rise to an infinitely sweet and mild butter** that becomes a creamy cloud of milkiness. After a spell in the butter machine, this delicacy is stolen from the Master Dairyman in generous spoonfuls and placed in transparent tubs. Eighty delicious grammes of rested cream go into the new Burro 1889, ready for your table.*

Ingredienti

Panna di centrifuga.

Ingredients

Centrifuged cream.



Codice	Nome	Peso	°Conservazione
DIF	Burro 1889 al cucchiaino	80 g	+1°C a +6°
DIFV	Burro 1889 al cucchiaino	80 g ca	+1°C a +6°
DI100	Burro 1889	100 g	+1°C a +6°
DI100NT	Burro 1889 normal trade	100 g	+1°C a +6°
DI	Burro 1889	200 g	+1°C a +6°
DI NT	Burro 1889 normal trade	200 g	+1°C a +6°
DI500	Burro 1889	500 g	+1°C a +6°
DIGM1	Burro 1889	1 kg	+1°C a +6°
DIGM	Burro 1889	5 kg	+1°C a +6°
DIGM25	Burro 1889	25 Kg	+1°C a +6°
CN010	Tutti i sapori del Burro 1889	150 g	+1°C a +6°



Scopri tutti i sapori del Burro 1889

Le Ricette di Diego Crosara con il Burro 1889

La pasta frolla dolce



SWEET SHORTCRUST PASTRY

350 g di Burro 1889, 300 g di zucchero a velo, 1/2 bacca di vaniglia, 1/2 buccia di limone grattugiata, 1 uovo intero, 3 g di sale sciolto negli albumi, 500 g di farina bianca 00 setacciata, 5 g di lievito in polvere.

350 g of Burro 1889, 300 g caster sugar, 1/2 vanilla bean, 1/2 grated lemon zest, 1 egg, 3 g salt, 500 g sifted "00" flour, 5 g of baking powder.

Disporre la farina setacciata a fontana, unirvi successivamente il burro a temperatura ambiente, la bacca di vaniglia e la buccia di limone grattugiata; al composto ben omogeneo incorporare le uova intere, il sale e lo zucchero fino al totale assorbimento degli ingredienti. Per stabilizzare la pasta e facilitare la preparazione dei dolci, si consiglia di deporre la frolla ricoperta da un cellophane in frigorifero per 10-12 ore. Per biscotti 12 minuti a 170 °C. Per crostate 18 minuti a 170 °C.

Sift the flour into a bowl then add the almond powder and butter at room temperature, the vanilla pod and the grated lemon zest; mix and then add the eggs, salt and sugar, mix until all the ingredients will be completely absorbed. To stabilise the pastry and facilitate preparing sweets it is recommended to cover the pastry with cling film and place in the fridge for 10-12 hours. Bake it 12 minutes at 170 °C for biscuits and 18 minutes at 170 °C for tarts.

La pasta frolla salata



SAVOURY SHORTCRUST PASTRY

500 g di Burro 1889, 200 g di Kinara grattugiato, 150 g di polvere di mandorle, 25 g di sale, 5 uova intere, 300 g di farina 0, 200 g di fecola di patate.

500 g Burro 1889, 200 g Kinara grated, 150 g powdered almonds, 25 g salt, 5 eggs, 300 g "0" flour 200 g potato starch.

Unire al Burro 1889 il Kinara grattugiato e la polvere di mandorle, una volta che il composto è ben amalgamato, aggiungere le uova intere una alla volta ed impastare ancora, in seguito incorporare la farina con la fecola e il sale precedentemente setacciate. Cuocere in forno ventilato a 180 °C per 14/16 minuti, fino al raggiungimento di color nocciola esterno.

Add the grated Kinara and the powdered almonds to Burro 1889 to obtain a perfect and homogeneous dough, add the eggs one at a time and mix again, then add the flour with the potato starch and the sieved salt. Bake in an air circulating oven set at 180 °C for 14-16 min, until it gets a hazelnut colour on the top.

Panne riposate 72 ore arricchite dal fior di Sale di Trapani

*Cream rested 72 hours,
added with Trapani "fleur de sel".*

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE

BURRO
SALATO

889

BURRO
SALATO
1889
DA PANNE RIPOSATE



La leggerezza di una sapidità appena accennata, l'avvenenza di un cuscino di latte con cui creare dolci, creme e piatti di inaspettata eleganza e tutta la qualità di un burro che viene prodotto con cura e attenzione. **Il Burro Salato 1889 Fattorie Fiandino** nasce da **panne 100% piemontesi riposate 72 ore** arricchite dal **Fior di Sale di Trapani**, che lo rende unico per le sue delicate note iodate.

Its light savoury hints, the lovely sensation of a milk cushion from which wonderful desserts, creams and unexpected recipes come from, here are the top qualities of a butter produced with great love and care.

The Burro Salato 1889 Fattorie Fiandino comes from **100% piedmontese creams that rest for 72 hours**, whose unique taste is enhanced by **Fleur de Sel from Trapani** that makes it unique with its delicate iodised hints.



Tra le mani del Maestro Pasticcere, **Diego Crosara**, il Burro Salato 1889 si trasforma in fragranti frolle salate, in soffici muffin e mousses di cui esalta i sapori e profumi. Abbinato ad altri formaggi, il Burro Salato 1889 diventa il segreto di un biscotto salato al Lou Bergier o al Lou Blau ma anche un ottimo compagno di un pane di segale tostato, agretti e scorza di limone. Alle panne riposate 72 ore aggiungiamo delicato sale di Trapani delle saline Culcasi (Presidio Slow Food) per regalare piacevoli momenti sulle vostre tavole.

*In Pastry-Consultant **Diego Crosara's** expert hands, the salted butter gently turns into fragrant savoury shortbread, soft muffins and mousse, bringing out its typical flavours and aromas. Combined with other cheeses such as Lou Bergier or Lou Blau, salted Burro 1889 can be the secret ingredient of savoury biscuits, as well as the basic element for toasted rye bread, "agretti" and lemon zest. To the creams that rest for 72 hours we add delicate Trapani Salt from the Culcasi salt mines (Slow Food Presidium) to offer pleasant moments on your tables*



Ingredienti

Panna di centrifuga,
sale marino di Trapani
delle saline Culcasi
(max 2%)
Presidio Slow Food

Ingredients

Centrifuged cream,
Trapani sea salt from
the Culcasi salt mines
(max 2%)
Slow Food presidium

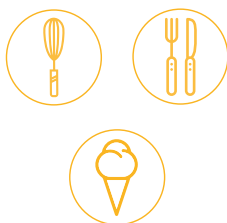
Codice	Nome	Peso	°Conservazione
DIFS	Burro al cucchiaino salato	80 g	+1°C a +6°
DIS100	Burro salato 1889	100 g	+1°C a +6°
DIS100NT	Burro salato 1889 normal trade	100 g	+1°C a +6°
DIS	Burro salato 1889	200 g	+1°C a +6°
DIS NT	Burro salato 1889 normal trade	200 g	+1°C a +6°
DISG	Burro salato 1889	5 kg	+1°C a +6°

BURRO
SALATO
1889
DA PANNE RIPOSATE

DAL CUORE DEL
BURRO SALATO

FROM THE HEART OF
SALTED BUTTER

Biscotti al Burro Salato



Ingredienti

Farina di grano tenero,
Burro salato 1889 36%,
zucchero, uova fresche
da galline allevate all'aperto.

Ingredients

Wheat Flour, Butter salted
1889 36%, sugar, fresh eggs
from free-range hens.

Fragranti, nuvole di burro che solleticano il palato, divertenti nel gioco di dolce e salato che nasconde il loro cuore di 1889 Salato. I **biscotti al Burro salato 1889** delle Fattorie Fiandino sono una ricetta di tradizione bretone in chiave 100% italiana; un divertissement che conquista per la frolla ricca e per una delicata sapidità che ne esalta i sentori di mandorla. Un toccasana come buongiorno, ottimi abbinati a un tè al latte, indispensabili per chiudere la giornata.

*Fragrant butter clouds that delight the palate, playing among sweet and savoury tastes, but hiding **Burro salato1889** taste inside its heart. Fiandino salted Butter biscuits' recipe comes from Breton tradition with a 100% Italian style procedure; a winning pleasure with its rich pastry and delicate almonds scent. A great start in the morning, a perfect afternoon break with milky tea and an essential moment at the end of the day.*

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
BIS	Biscotti al Burro 1889 salato	100 g	+1°C a +6°

LAB

LABORATORY



A top-down view of a kitchen counter covered in flour. In the top left, a metal rolling pin is partially visible. In the top right, a small white bowl contains butter. A wooden rolling pin lies diagonally across the center. In the bottom right, a metal sieve sits on a plate with flour. In the bottom left, several stalks of wheat are scattered. The background is a light-colored, textured surface.

B

GELATERIA
PASTICCERIA
CUCINA

ICE CREAM PARLOUR, PÂTISSERIE, KITCHEN



*Un protagonista
essenziale
per le preparazioni
di alta pasticceria
Diego Crosara
consiglia il Burro 1889*

Con il suo 82% di massa grassa
diventa un gioiello nelle mani di chef
e pasticceri, di gelatieri e amanti del
mangiar bene.



Diego Crosara, a true star of the world's "Haute Patisserie", recommends Burro 1889

With its 82% fat mass, it becomes a jewel in the hands of chefs and pastry chefs, ice cream makers and food lovers.

Le temperature consigliate di utilizzo del Burro 1889 in pasticceria

The recommended temperatures for using Butter 1889 in pastry.

Frolla

Utilizzo a 18°-20° C

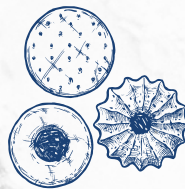
Shortbread - Use at 18°-20° C



Frolla montata

Utilizzo a 24°-25° C

Whipped shortbread - Use at 24°-25° C



Brioche

Impastare con il 20% di farina e procedere come per la sfoglia tra i 4° C e i 10° C

Brioche - Knead with 20% flour and proceed as for puff pastry between 4° C and 10° C



Panettoni

Utilizzo a 18°-20° C in più passaggi

Panettoni - Use at 18°-20° C in several steps



Cake

Utilizzo a 24°-25° C

Cake - Use at 24°-25° C



*Solo 100%
panne senza
additivi aggiunti,
senza stabilizzanti*

100% cream only, with no
additives, no stabilisers

PESO 1,9 kg ca.

Origine latte: Italia - Piemonte
Conservare in frigo a +4°C
Caseificio Fiandino srl, via Termini 25
12020 Visalaiteto (CN) Italy. Tel. +39 0171 930014

IT
01.33
GR

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE

BURRO 1889 PIATTO

Il Burro che coniuga passione, tecnica ed emozioni.

Il **Burro 1889 Piatto** delle Fattorie Fiandino conserva tutte le caratteristiche qualitative del Burro 1889 in un formato ideale per le lavorazioni di pasticceria quali la produzione di pasta sfoglia e croissants. La sua estrema lavorabilità garantisce una stratificazione più precisa e di conseguenza una migliore sfogliatura e sviluppo durante la cottura. Il gusto delicato del latte 100% piemontese e l'ottenimento da **panne di centrifuga riposate 96 ore**, completano e arricchiscono questo Burro di tutta la passione e la qualità tipica delle Fattorie Fiandino.

*Fattorie Fiandino's **Burro 1889 Piatto** butter retains all the qualities of Burro 1889 within a format which is ideal for pastry making, such as the production of puff pastry and croissants. Its extreme workability guarantees more precise lamination and thus a more flaky and expanded appearance when cooked. The 100% Piedmont milk's delicate taste, together with the **centrifuged cream that has undergone 96 hours resting time**, complete and enriches this Butter with all the passion and quality which form the tradition at Fattorie Fiandino.*



I CONSIGLI DI UTILIZZO DEL BURRO 1889 PIATTO DAL CAMPIONE DEL MONDO DI PASTICCERIA DIEGO CROSARA

Sfogliare a temperatura tra i 4°C e i 10°C

Assottigliare lentamente il Burro con la sfogliatrice

ADVICE FOR USING SHEETS OF 1889 BUTTER FROM WORLD-CHAMPION PASTRY CHEF DIEGO CROSARA

*Roll out at a temperature of between 4 and 10 °C
Flatten the butter gradually using a rolling machine*

Ingredienti

Panna di centrifuga.

Ingredients

Centrifuged cream.

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
DIPIA	Burro 1889 piatto	1 kg	+1°C a +6°

PANNA 1889



Quando il latte 100% piemontese viene “cullato” dalla centrifuga, nasce la Panna 1889 delle Fattorie Fiandino: una delicata crema che conserva la freschezza e il gusto dell’eccezionale materia prima da cui proviene. Sottoposta ad un **“delicato” trattamento UHT che non ne compromette le caratteristiche organolettiche uniche** e lasciata riposare 72 ore dopo il trattamento per il raggiungimento dei 4° C al “cuore” con lentezza e senza interventi esterni, la Panna 1889 è l’ingrediente ideale per tutte le preparazioni di pasticceria e gelateria.

*“Cradled” by the centrifuge, the 100% Piedmont milk breathes life into Fattorie Fiandino’s Panna 1889 cream: a delicate cream with the pronounced freshness and taste of the exceptional raw produce from which it is made. Undergoing a **“light touch” UHT treatment which does not compromise its unique organoleptic characteristics**, then left to rest 72 hours after the treatment in order to reach 4° C at its “heart”, slowly and without any external intervention, Panna 1889 cream is the ideal ingredient for all pastry and ice cream preparations.*

Ingredienti
Crema di latte.

Ingredients
Milk cream.

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
200014	Panna 1889 UHT 38%	1 lt	+1°C a +6°
200018	Panna 1889 UHT 35%	1 lt	+1°C a +6°

*Il Maestro pasticcere e gelatiere
Alessandro Racca,
consiglia il Gelato al Fior di Panna
con Crema di Panna 1889*

*Master pastry chef and ice cream maker Alessandro Racca recommends
Fior di Panna ice cream with Crema di Panna 1889.*

*INGREDIENTI: 1030 g Latte intero, 200 g Saccarosio, 30 g Destrosio,
40 g Sciroppo di Glucosio 38DE, 55 g Latte magro in polvere,
4 g Neutro creme, 250 g Crema di Panna 1889.*

*INGREDIENTS: 1030 g Whole milk, 200 g Sucrose, 30 g Dextrose,
40 g Glucose syrup 38DE, 55 g Skimmed milk powder,
4 g Neutral cream, 250 g Cream 1889.*

*Miscelare le polveri e successivamente unire il latte. Emulsionare e
pastorizzare a 85 °C. Portare a 40 °C la miscela ed aggiungere la Crema di
Panna 1889. Infine mantecare come di consueto.*

*Mix the powders and then add the milk. Emulsify and pasteurise at 85 °C.
Bring the mixture to 40 °C and add Crema di Panna 1889. Finally whip as usual.*



Ingredienti

Crema di panna 100% italiana, fermenti lattici vivi.

Ingredients

100% italian milk cream, live lactic ferments.

CREMA DI PANNA 1889



La prima **Panna** per uso professionale con aggiunta di fermenti lattici vivi. 25% di massa grassa per una Panna 100% Italiana, utilizzabile in pasticceria, gelateria, cucina e particolarmente adatta per la realizzazione di cheesecake, creme e ripieni. Shelf life 60 giorni.

The first cream for professional use with added live milk enzymes. 25% fat mass for a 100% Italian cream, usable in confectionery, ice-cream making, cooking and particularly suitable for making cheesecakes, creams and fillings. Shelf life 60 days.

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
200032	Crema di Panna 1889	2 lt	+1°C a +6°

Torta alla Crema di Panna 1889

1889 CREAM CAKE



Maestro Pasticcere e Gelatiere Alessandro Racca

INGREDIENTI: Pasta brisè dolce 1 foglio diametro 28/30 cm, uova 200 g, scorza limone N. 1, zucchero 180 g, amido di mais 40 g, vaniglia bacca N. 1, sale 5 g, Crema di Panna 1889 600 g

INGREDIENTS: 1 sheet of sweet shortcrust pastry (diameter 28/30 cm), eggs 200 g, lemon zest No. 1, sugar 180 g, corn starch 40 g, vanilla berry No. 1, salt 5 g, Cream 1889 600 g

Adagiate in una tortiera con fondo estraibile diametro 24 cm circa, la pasta brisè. Bucherellate il fondo e mettetela in frigorifero.

Place the shortcrust pastry in a cake pan with a removable base with a diameter of about 24 cm. Prick the bottom and refrigerate.

Per il ripieno:

In una ciotola ponete la Crema di Panna 1889, i tuori d'uovo, la scorza grattugiata di un limone, la vaniglia, l'amido di mais ed il sale. Mescolate con le fruste di uno sbattitore elettrico o una planetaria fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.

A parte, montate gli albumi con lo zucchero. Gli albumi dovranno risultare lucidi, ovvero non a neve ferma ma ancora morbid. Incorporateli al composto cremoso mescolando dal basso verso l'alto. Versate tutto nella base di pasta brisè, riempiendo lo stampo per 3/4 di altezza. Cuocete la torta in forno statico per circa 45 minuti a 180°C, fino a che la superficie non sarà dorata. Estratela dal forno e lasciatela raffreddare mezz'ora: la vostra torta può essere servita tiepida oppure fredda.

For the stuffing:

In a bowl, place the 1889 Cream of Cream, the egg yolks, the grated rind of an untreated lemon, the vanilla, the corn starch and the salt. Mix with the whisk of an electric mixer or a planetary mixer until the mixture is smooth and creamy. Separately, beat the egg whites with the sugar. The egg whites should be shiny, still soft and creamy, not too much whipped. Incorporate them into the creamy mixture, mixing from bottom to top. Pour everything into the shortcrust pastry base, filling the mold 3/4 of the way up. Bake the cake in a static oven for about 45 minutes at 180 °C, until the surface is golden brown. Remove it from the oven and let it cool for at least half an hour: your cake can be served warm or cold.



Maestro Pasticcere
Antonino Maresca

Macarons al Tartufo

TRUFFLE MACARONS

Per i Macarons / For the Macarons

INGREDIENTI: 500 g Farina nocciole, 500 g Zucchero a velo, 180 g Albume, 50 g Zucchero semolato, 120 g Acqua, 500 g Zucchero semolato, 180 g Albume.

INGREDIENTS: 500 g Hazelnut flour, 500 g Icing sugar, 180 g Albumen, 50 g Caster sugar, 120 g Water, 500 g Caster sugar, 180 g Albumen.

Per la Mousseline al Tartufo / For the Truffle Mousseline

INGREDIENTI: 300 g Burro 1889 al Tartufo, 900 g Crema pasticcera, 2 g Sale.

INGREDIENTS: 300 g 1889 Truffle Butter, 900 g Custard, 2 g Salt.

Montare in planetaria il Burro 1889 al Tartufo morbido insieme al sale, unire poco per volta la crema pasticcera.

Whip the soft 1889 Truffle Butter together with the salt in a planetary mixer, add the custard little by little.



Maestro Pasticcere
Antonino Maresca

Sablé al cioccolato fondente e fior di sale

DARK CHOCOLATE SABLÉ WITH SALT FLOWERS

INGREDIENTI: 184 g Cioccolato fondente al 70%, 216 g Farina debole, 36 g Cacao in polvere, 4,8 g di Bicarbonato, 184 g Burro 1889 Salato, 128 g Zucchero di canna, 60 g Zucchero semolato, 3 g Sale.

INGREDIENTS: 184 g 70% dark chocolate, 216 g weak flour, 36 g cocoa powder, 4.8 g bicarbonate, 184 g 1889 Salted Butter, 128 g brown sugar, 60 g caster sugar, 3 g salt.

Tritare il cioccolato (lavoro da fare al robot-coupe, unendo cioccolato e farina).

Impastare il Burro Salato 1889, gli zuccheri e il sale. Unire le polveri. Lavorare il minimo indispensabile per legare il tutto. Coprire e raffreddare.

Chop the chocolate (work in a food processor, combining chocolate and flour).

Knead the 1889 Salted Butter, sugars and salt. Combine the powders. Knead just enough to bind everything together. Cover and cool.



METODO



CON VERO CASO
DA CYNARA C
metodok

METODO KINARA

METODO KINARA® WITH VEGETABLE RENNET FROM THISTLE FLOWERS



GLIO VEGETALE
CARDUNCULUS
kinara.it

ODO ARA[®]

*con Caglio Vegetale
da Fiori di Cardo*

Nessuna tecnologia avveniristica,

IL PRESENTE ED IL FUTURO FIRMATO FIANDINO SONO LA RISCOPERTA DELLE ORIGINI, VESTITE DI PREZIOSE INTUZIONI E DI UN MATRIMONIO PIÙ PROFONDO CON LA NATURA CHE SI TRADUCE NELLA SCELTA DEL CAGLIO VEGETALE CON *CYNARA CARDUNCULUS*.

No futuristic technology, no preservatives or lysozyme, nothing that could be a synonym for "chemical", Fattorie Fiandino present and future times are based on the rediscovery of their origins, with the precious intuition that originated from a deep connection with Mother Nature, the very same intuition that made them choose the Cynara cardunculus vegetable rennet.



Più di 100 anni fa,

già tra gli alpeggi, il latte dei bovini veniva cagliato utilizzando un'estrazione dalla infiorescenza del *Cynara cardunculus*. Grazie alle proprietà coagulanti del fiore del cardo, si poteva e oggi si può cagliare il latte senza utilizzare il caglio animale derivante dallo stomaco dei vitelli, o quello microbico di natura fungina.

MORE THAN 100 YEARS AGO, still in the pastures, the cow's milk was already curdled by the use of an extract from the Cynara cardunculus flowers. Due to the coagulating properties of the thistle flowers, it was possible to curdle the milk without the use of any animal rennet (from calves stomach), or of those fungal microbial ones.



I formaggi delle Fattorie Fiandino, invece, dichiarano *fieramente* l'origine da *Cynara cardunculus* del loro caglio.

Con la lenta coagulazione del gustoso latte da razza Bruna Italiana, il caglio vegetale rispetta tutte le caratteristiche aromatiche della materia prima di partenza. Ne risulta un prodotto unico sia per cremosità sia per profumi esattamente come, in panificazione, il lievito madre dona sentori, aromi e digeribilità ineguagliabili.

So far from this, Fattorie Fiandino cheese can be happily testify that their vegetable rennet come exclusively from *Cynara cardunculus*.

With the slow coagulation of the Italian Alpina breed tasty milk, the vegetable rennet will preserve all the aromatic characteristics of the raw material. The result is a unique product for both its softness and aromas, such as it happens in bread making, where the most natural mother yeast gives scents, aromas and incomparable digestibility to the final product.



Il *Cynara*, inoltre,
rende ogni prodotto
ideale per la dieta
non solo dei
vegetariani

ma di chiunque, come sottolinea il nutrizionista **Fabrizio Tamburini**, perché sono alimenti ricchi in nutrienti importanti come

CALCIO, FOSFORO, VITAMINA A E B12.

Una scelta 100% "vegetale" che fa di Fattorie Fiandino la prima azienda in Italia a utilizzare vero caglio da cardo selvatico e a promuovere un'alimentazione sana e votata al benessere.

Cynara will give excellent products for any diet, not only for vegetarians but , as the nutritionist Fabrizio Tamburini points out, these products are very rich in important nutrients such as calcium, phosphorous, Vitamins A and B12 and are therefore perfect for anyone. This 100% "vegetarian" philosophy made Fattorie Fiandino being the first Italian farm in using wild thistle rennet for promoting products that are highly focused on healthiness and wellbeing.

Nel 2010 le Fattorie
hanno creato il



Metodo Kinara.

Affascinano i profumi
di prati e fiori,

i sentori floreali del cardo ben equilibrati con la pienezza e delicatezza del latte da razza Bruna Italiana. Ogni formaggio mantiene i suoi tratti distintivi, ma con un denominatore comune ossia un inconfondibile sapore intenso di latte appena munto, il valore aggiunto di ogni forma prodotta a Villafalletto.

The scents of flowers, the light bitterish hints of thistle flowers fascinate and balance with the fullness and delicacy of the Bruna Alpina breed's milk. Each cheese maintains its distinctive features, but the cornerstone is always its typical strong taste of extra freshly milked milk , that is the true added value of any cheese wheel produced in Villafalletto.





NATURALLY WITHOUT LACTOSE



KINARA®

Ricordi di alpeggi della Valle Stura, di pascoli con sfondo di montagne innevate, di fiori di cardo che svettano fieri tra i prati. Il *Cynara cardunculus* è l'anima di un formaggio a pasta dura, che riposa in salamoia di sali siciliani dai 15 ai 20 giorni, oltre che il simbolo di una filosofia di produzione e vita. **Benessere, Natura e Tradizione vivono nel Kinara**; riposano con esso e stagionano per più di 12 mesi prima di lasciare le Fattorie Fiandino. I sapori e i profumi intensi, lo caratterizzano all'assaggio grazie ai suoi cristalli croccanti di caseina, piccoli momenti di piacere. Le note floreali del Kinara lo rendono perfetto se appena bruciato al cannello e abbinato a un crostone di pane toscano, erbe di campo e zest di limone fresco.

*Memories of the Stura Valley mountain pastures, of meadows with snow-covered mountains on background and thistle flowers standing out proudly among those meadows. The *Cynara cardunculus* is the true soul of a hard cheese that soaks in Sicilian salt brine from 10 to 15 days, but is moreover a symbol of a production and life authentic philosophy. **Wellbeing, Nature and Tradition: these are the very living components of Kinara**, they will rest together and slowly age for more than 12 months, before leaving Fattorie Fiandino. Its strong aroma and defined taste comes out in the mouth together with those typical crunchy casein crystals that will give authentic pleasure moments. The floral hints of Kinara come out perfectly when fast burned with a blowtorch and served with toasted Tuscan bread, wild herbs and fresh lemon zest.*

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
K250	Kinara 250g	250 g	+1°C a +6°
K500	Kinara 500g	500 g	+1°C a +6°
GK1	Kinara 1kg	1 kg ca	+1°C a +6°
GK18	Kinara Ottavo	4.5 kg ca	+1°C a +6°
GK	Kinara forma intera	37 kg ca	+1°C a +6°

Ingredienti

Latte, sale siciliano, caglio vegetale (*Cynara cardunculus*).

Ingredients

Milk, sicilian salt, vegetable rennet (*Cynara cardunculus*).



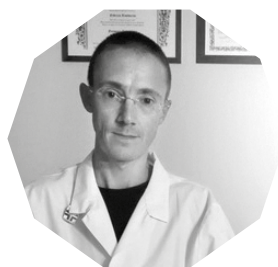


100%
VEGETARIANO

Scopri di più



Dott. Fabrizio Tamburini * suggerisce
Dr. Fabrizio Tamburini * suggests



LO SPUNTINO PER SPORTIVI

- 25 g di Kinara con due datteri
- A perfect athlete snack: 25 g cube of Kinara with two dates*

LO SPUNTINO NELLA NORMALE VITA QUOTIDIANA

- 25 g di Kinara con due fette di pera disidratata
 - 25 g di Kinara con due bacche di Goji
- An everyday snack: 25 g of Kinara with two dried pears slices
30 g cube of Kinara with two Goji berries.*

*Chimico farmacologo specialista in alimentazione ed integrazione dello sport.
Pharmacologist chemist, specialist in sport nutrition and supplements





CON VERO CAGLIO VEGETALE
DA CYNARA CARDUNCULUS

KINARA GRATTUGIATO

Il **Kinara** si regala ai suoi estimatori delicatamente grattugiato e in buste da 90 g e 1 kg. Per professionisti e appassionati, per vegetariani e grandi sportivi, questo formaggio a pasta dura a caglio vegetale *Cynara cardunculus* si presta per arricchire sia piatti della tradizione come risotti e sfornati, sia per idee più creative.

Lo chef Francesco Nusdeo suggerisce di preparare un letto di Kinara grattugiato spesso 3 mm circa, cotto in forno a 180 °C e sbriciolato poi su una pasta al Burro 1889.

*You will find **Kinara** delicately grated in 90 g sachets and 1 kg bags. For professionals and enthusiasts, vegetarians and sportspeople like Marco Olmo, this hard cheese produced with vegetable rennet *Cynara cardunculus* is used to flavour both traditional dishes such as risotto and flans and for the most creative ideas.*

The chef Francesco Nusdeo suggests us to prepare an approximately 3 mm thick layer of grated "Kinara", to bake it at 180 °C and then to break it in crumbles over a simple pasta with Burro 1889.

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
GKGR90	Kinara Grattugiato	90 g	+1°C a +6°
GKGR1	Kinara Grattugiato	1 kg	+1°C a +6°



NATURALLY WITHOUT LACTOSE



Scopri di più



Ingredienti

Latte, sale siciliano, caglio vegetale (*Cynara cardunculus*).

Ingredients

Milk, sicilian salt, vegetable rennet (*Cynara cardunculus*).

Il Kinara® è un alimento

ricco di nutrienti

come **CALCIO, FOSFORO, VITAMINA A e B12**



L'entusiasmo per lo sport,

insieme

Le Fattorie Fiandino con il Kinara®
sostengono A.S.D. Podistica Valle Varaita



ASD **PODISTICA**
VALLE VARAITA

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE



Una storia infinita con 40 anni di vita

Agonismo e aggregazione sono i due grandi obiettivi della squadra, perché se correre è appassionante... insieme è ancora più bello: la fatica si sente la metà e il divertimento raddoppia!



La Podistica Valle Varaita **nasce nel 1982** grazie ad un piccolo gruppo di adulti, per lo più Venaschesi. Nel 1992 *Giulio Peyracchia* accetta la carica di Presidente ed allenatore e guida la squadra impegnandosi *con passione e umiltà* in un progetto che ha molto a cuore. Partendo dal gruppo di giovani che il piaschese *Franco Romano* aveva creato in quegli ultimi anni, la squadra cresce, inizia a viaggiare in regione e in Italia ed arriva a quello che è oggi: 170 tesserati di cui oltre 50 giovani dagli 8 ai 20 anni.

Sono passati 40 anni e Giulio continua con la stessa energia ed entusiasmo a divulgare quotidianamente quella cultura sportiva che abbina agonismo a socialità. Attualmente è Presidente Onorario, Mister di tutti i *gialloneri* e supporto ineguagliabile per la dirigenza che si è rinnovata: dopo quattro anni di ottimo lavoro di *Mauro Barra*, dal 2022 riveste il ruolo di Presidente *Elena Bagnus*, affiancata da un direttivo composto da under40 cresciuti in Podistica fin dal settore giovanile.

Il settore giovanile: **il cuore** della Podistica

La Podistica Valle Varaita incentra le maggiori risorse e attenzioni sui giovani e sull'aspetto educativo-formativo dello sport. L'intento infatti è non solo di trasmettere una passione per lo sport, ma anche di creare una corretta cultura sportiva e un ambiente sano in cui i ragazzi crescano come persone oltre che atleti. Nella società attuale ricca di proposte di divertimento facile, comodo, riposante, convincere i giovani (e non solo) che la fatica è un "piacere" non è impresa facile. È possibile solo se si è altrettanto competitivi, ovvero se si propone un modo di far atletica che unisca divertimento e aggregazione. Come? **Trasformando uno sport individuale in sport di gruppo** perché proprio la forza del gruppo aiuta a vincere le pigrizie e le difficoltà. **"Ognuno ha diritto di non esser un campione"** diceva il Prof. Attilio Bravi. La vittoria è allenarsi con impegno e dare il massimo: tutti sono vincenti in base alle proprie potenzialità e se gareggiano con fair-play.



i fiori
il miele
i ricordi
di alpeggi
occitani

Flowers - Honey - Occitan mountain pastures memories



LOU BERGIER PICHIN

Elegante si erge nella pienezza, questo formaggio a latte crudo con note floreali, miele e ricordi di alpeggi occitani. Ecco **Lou Bergier**, "il Pastore". **Un omaggio a Nonno Magno**, un formaggio a pasta morbida dai profumi e dal gusto delicati. Ottimo con i datteri freschi, Lou Bergier Pichin avvolge con la sua delicatezza un gateaux di patate e timo oppure una vellutata di piselli freschi e vele di pane a lievito madre tostato. Per gli amanti del gioco tra dolce e salato, i suoi sentori lo rendono un prodotto eccezionale in una pasta briséè con Burro 1899 e fichi caramellati.

*No fear of being unnoticed, thanks to its elegant and full taste, this is a **raw milk** cheese rich in floral notes, honey scents and memories of the Occitan alpine pastures. This is "**Lou Bergier**" the shepherd. A **tribute to grandfather Magno**, and a soft dough cheese with a very delicate aroma and taste. Great with fresh dates, Lou Berger Pichin will gently embrace with its delicacy a potato and thyme pie, a fresh peas creamy soup or extra-thin mother yeast bread slices quickly toasted. For all the lovers of the "sweet & savoury" style, its features make it excellent with shortcrust pastry with caramelised figs prepared with Burro 1889*

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
LB	Lou Bergier Pichin	2.5 kg ca	+1°C a +6°



WITHOUT PRESERVATIVES, LACTOSE



Ingredienti

Latte crudo, sale siciliano, caglio vegetale (Cynara cardunculus).

Ingredients

Raw milk, sicilian salt, vegetable rennet (Cynara cardunculus).



caramella
di latte
del sabato

Saturdays milky candy



LOU SANDE

TOMA DEL SABATO

Un cucchiaino di panna che nasce da un prolungato bagno in salamoia di sale siciliano e la breve stagionatura in freschi locali delle Fattorie Fiandino. **Lou Sande** ricorda una caramella di latte per la consistenza della pasta, ravvivata da mirtilli, lamponi e ribes freschi con cui ben si sposa oppure proposta in uno spaghetti con fonduta di Lou Sande e pepe nero o in una cheesecake salata con scalogni all'aceto balsamico.

*A milky candy, a cream teaspoon that comes out from a long soaking in Sicilian salt brine solution and a short stay in Fiandino Farms maturing premises. **Lou Sande** ("on Saturday" in Occitan language) reminds us of a a milk candy because of its texture, it finds a love match with blueberries, raspberries and fresh currant, but even a Spaghetti with Lou Sande fondue and black pepper or a savoury cheesecake with balsamic vinegar shallots will be a perfect combination of tastes.*

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
LS	Lou Sande	6 kg ca	+1°C a +6°



WITHOUT PRESERVATIVES, LACTOSE



Ingredienti
Latte crudo, sale siciliano, caglio vegetale (Cynara cardunculus).

Ingredients
Raw milk, sicilian salt, vegetable rennet (Cynara cardunculus).



croccante

al palato

la crosta

ricoperta

di malto

Crunchy on the palate its crust is covered of malt and amber Ale



L'OTTAVIO

FORMAGGIO ALLA BIRRA SCURA

Croccante al palato **la crosta ricoperta di malto e birra ambrata**, delicato il cuore dove il latte si fonde con i sentori di frutta secca e marzipane della birra e del caglio vegetale. **Ottavio**, eletto per primo ad accogliere il *Cynara cardunculus*, è una piccola e preziosa toma **a latte crudo** che cattura per la sua leggerezza e diventa grande in passatelli con scaglie di Ottavio e funghi porcini, oppure con caviale di melanzane affumicate.

Crunchy on the palate, its crust is covered of malt and amber ale, and it has a very delicate heart in which the milk blends with those dried fruit and marzipan hints that come from beer and vegetable rennet. L'Ottavio is a small and precious raw milk toma that will seduce you with its soft lightnes, it has been the first cheese to use the vegetable rennet "Cynara cardunculus". "L'Ottavio" gives its best with porcini mushrooms or smoked eggplant caviar, simply sprinkled in flakes on these dishes.

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
LO	L'Ottavio	1.3 kg ca	+1°C a +6°
LOP	L'Ottavio pichin	200 g ca	+1°C a +6°



WITHOUT PRESERVATIVES, LACTOSE



Ingredienti

Latte crudo, sale siciliano, birra artigianale scura, malto d'orzo, caglio vegetale (*Cynara cardunculus*).

Ingredients

Raw milk, sicilian salt, artisan black ale, barley malt, vegetable rennet (*Cynara cardunculus*).



tutta la
forma della
regina
delle Indie

all the strength of the Indies' queen



LOU JAUN

TOMA ALLA CURCUMA

Là dove l'orizzonte si delinea accadono misteriosi eventi, che diventano segreti non sempre svelati. Fattorie Fiandino ha raccontato, nei suoi formaggi, la saggezza e le conoscenze che Nonno Magno ha scrutato tra i pascoli del cuneese e racchiuso in un ingrediente unico per la cagliatura: il *Cynara cardunculus*. Oggi, Mario ed Egidio rivolgono lo sguardo ancora più lontano, scrutando in un orizzonte che va oltre i confini italiani, innamorandosi di spezie care alle Indie Orientali come la **Curcuma**. Regina indiscussa della medicina ayurvedica per le sue proprietà antinfiammatorie e depurative, oggi la curcuma è l'ingrediente fondamentale del **Lou Jaun**. Il profumo avvolgente che si sprigiona dall'infusione nel latte dei pascoli cuneesi genera meravigliosi sentori di curry in questa toma dalla consistenza di una tenera caciotta. Lo speciale giallo della sua pasta racchiude tutta la forza dello "Zafferano delle Indie", mitigata dalla gentilezza del caglio vegetale.

*Over on the horizon, mysterious things are happening, and they become secrets not always revealed. In its cheeses Fattorie Fiandino speaks of the wisdom and knowledge Grandfather Magno discovered in the pastures of Cuneo and encapsulated in a unique ingredient for curdling milk: Cynara cardunculus. Today, Mario and Egidio are looking even further afield, to horizons beyond Italian borders, and falling in love with eastern India spices such as **Turmeric**. The undisputed queen of Ayurvedic medicine thanks to its depurative and anti-inflammatory properties, turmeric is now the essential ingredient of **Lou Jaun**. The beguiling aroma released by infusing it in milk from Cuneo's pastures adds wonderful hints of curry to this soft-textured cheese. The inimitable yellow colour of the paste encloses all the power of "Indian saffron" mitigated by the mildness of vegetable rennet.*

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
LJ	Lou Jaun	2.5 kg ca	+1°C a +6°




WITHOUT PRESERVATIVES, LACTOSE



Ingredienti
Latte crudo, sale siciliano, caglio vegetale (*Cynara cardunculus*), polvere di curcuma.

Ingredients
Raw milk, sicilian salt, vegetable rennet (*Cynara cardunculus*), turmeric powder.



*i profumi
delicati
di erbe
aromatiche*

delicate fragrance of aromatic herbs



ERBÍ

TOMA ALLE ERBE

Il sole regala alle valli di montagna del cuneese i profumi delicati di erbe aromatiche: piccole piante che ingentiliscono gli orti e seducono i sensi. **Timo, origano, lavanda, cardo e santoreggia** sono il giardino segreto che Fattorie Fiandino ha regalato alla toma Erbí. Il latte cagliato con il *Cynara cardunculus*, viene spinato dopo la coagulazione e arricchito da una selezione speciale di erbe aromatiche italiane. Una seconda cagliata nasconde agli occhi le erbe aromatiche, che si svelano intense e floreali al taglio.

Erbí è freschezza e dolcezza, che mantiene i sapori originari di ciascun ingrediente e trova un felice abbinamento con un pane ai grani antichi ottenuto da lievitazione naturale.

The sun bathes the mountain valleys of Cuneo province in the delicate fragrance of aromatic herbs: small plants that add joy to the garden and seduce the senses. Thyme, oregano, lavender, thistle and savory are the secret garden bestowed by Fattorie Fiandino on its Erbí soft cheese. Milk curdled using Cynara cardunculus is spun and enriched with a special selection of Italian herbs. A second curdling conceals the herbs, which release their intense floral flavours when the cheese is cut.

Erbí is freshness and mildness; it retains the original flavour of each ingredient and finds a delightful match in a naturally-leavened bread made using ancient grains.

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
ER	Erbí	2.5 kg ca	+1°C a +6°



WITHOUT PRESERVATIVES, LACTOSE



Ingredienti

Latte crudo, sale siciliano, caglio vegetale (*Cynara cardunculus*), piante aromatiche (timo, santoreggia, origano, lavanda, cardo mariano).

Ingredients

Raw milk, sicilian salt, vegetable rennet (*Cynara cardunculus*), aromatic plants (thyme, savory, origan, lavender, thistle).



dal carattere
forte e dal
sapore
aromatico

freshness and character, lightness and intensity



TOMA BRILLA

AL BAROLO DOCG E BARBARESCO DOCG

I grappoli raccolti a mano e depositati nei tini, l'antica sapienza dei maestri vignaioli, l'attesa che rende migliore ogni sorso di vita... le dolci colline di Langa sono state dichiarate patrimonio Unesco per lo stretto legame che si instaura tra uomo, ambiente e tradizione vitivinicola. Dalla passione per questo meraviglioso territorio e i suoi vini d'eccellenza nasce la **Toma Brilla**: un formaggio a latte 100% piemontese dal carattere forte e dal sapore aromatico ed avvolgente. Dopo una prima stagionatura di 60 giorni, la Toma Brilla viene affinata per ulteriori due mesi con **pregiate vinacce di vini Barbaresco e Barolo DOCG**, assumendo il suo particolare colore rosso scuro e assorbendo l'aroma del più delizioso mosto. L'abbinamento migliore è con un corposo vino rosso. Gherigli di noci, fichi, pere, frutta secca e un buon pane casereccio completano la degustazione.

*Grapes collected by hand and placed in vats, the master winemakers- ancient wisdom, and the wait, which makes every sip of life better... the rolling hills of Langa have been declared as Unesco heritage due to the close bond established between man, the environment and the winemaking tradition. The **Toma Brilla** was born out of the passion for this wonderful territory and its excellent wines: a 100% Piedmont milk cheese with a strong character and a fragrant and enveloping flavour. After the first 60-days aging, the Toma Brilla is refined for another two months with **the fine pomace of Barbaresco and Barolo DOCG wines**, which provides it with its special dark red colour and makes it absorb the aroma of the most delicious must. The best pairing is with a full-bodied red wine. Kernels of walnuts, figs, pears, dried fruit and a good homemade bread complete the tasting.*

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
BB	Toma Brilla	2.5 kg ca	+1°C a +6°

 su autorizzazione del Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani



WITHOUT PRESERVATIVES, LACTOSE



Ingredienti

Latte crudo, vinacce (16,5%), vino Barolo docg (1,6%), vino Barbaresco docg (1,6%), sale, caglio vegetale (*Cynara cardunculus*).

Ingredients

Raw milk, vinacce (16,5%), wine Barolo docg (1,6%), wine Barbaresco docg (1,6%), salt, vegetal rennet (*Cynara cardunculus*).



WITHOUT PRESERVATIVES, LACTOSE



CON VERO CAGLIO VEGETALE
DA CYNARA CARDUNCULUS

TOMA DEL FRA'

È crema di latte,
che esplose al primo
assaggio in tutta
la sua delicatezza.

È un morbido abbraccio, racchiuso da una crosta edibile creatasi dopo la salatura e una stagionatura di non più di 20 giorni. La tradizione piemontese di questo formaggio raggiunge il suo apice di delicatezza nella **Toma del Frà**. Le leggere note amaricanti la rendono ideale con cipolle o indivia caramellate oppure nell'impasto di gnocchi di Toma con bruscandoli o nel ripieno di una sfogliatina con rosole e bietole selvatiche.

It is a milk cream, whose soft delicacy comes out powerfully at the very first taste. This cheese is like a soft hug, protected by its edible crust that has been formed after the salting and a maturing time that never lasts more than twenty days. The piedmontese cheese-making tradition reaches its delicateness peak in this "Toma del Frà" cheese. Its slightly bitter scent makes a perfect match with caramelised onions and endive, "dumpling with Toma" with wild sprouts or even in the filling of a puff pastry recipe together with wild beets and poppy leaves.

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
TF	Toma del Frà	270 g ca	+1°C a +6°



Ingredienti

Latte, sale siciliano,
caglio vegetale
(*Cynara cardunculus*).

Ingredients

Milk, sicilian salt,
vegetable rennet
(*Cynara cardunculus*).



LOU BLAU



WITHOUT PRESERVATIVES, LACTOSE

Blu come le venature della sua pasta, blu come la confezione che lo avvolge, blu come solo gli erborinati di tradizione montana sanno essere ma delicato unicamente nell'espressione che sanno dargli le Fattorie Fiandino. Un formaggio che la breve stagionatura e **l'aggiunta di muffe nobili nella cagliata** rende riconoscibile tra tanti, soprattutto in una creme brulè alla zucca oppure accanto a topinambur, sedano rapa e zucca cotte sotto la cenere e rinfrescate da erbe aromatiche. Il suo essere né piccante né dolce, la delicatezza inconsueta per un formaggio erborinato, rendono Lou Blau un ingrediente perfetto anche in gelateria. Alessandro Racca ne propone una versione di rara bontà abbinandolo al daikon e sedano semi candito.

*Blue like its veining, blue like the packaging it is wrapped in, blue like only the traditional blue-veined mountain cheese can be, and... as delicate as only Fattorie Fiandino unique style can make it. This short-aged cheese, **in which noble molds are added to curds**, develops features that make it different from the many others. Its essential characteristics shall be intensified, especially in a pumpkin crème brulè, together with topinambur, celery rape and even more with ash-baked pumpkin served with fresh aromatic herbs. It is neither salty nor sweet, and its delicacy is a very unusual feature for a blue-veined cheese. This is what makes "Lou Blau" a perfect ingredient for the art of ice-cream makers, Alessandro Racca proposes us a version of exceptional quality combining it with daikon and semi-candied celery.*



Codice	Nome	Peso	°Conservazione
BLA	Lou Blau	1 kg ca	+1°C a +6°



Ingredienti

Latte, sale siciliano, penicillium roqueforti, caglio vegetale (Cynara cardunculus).

Ingredients

Milk, sicilian salt, penicillium roqueforti vegetable rennet (Cynara cardunculus).

LE NOSTRE
PROPOSTE AL

Tartufo

Accade, camminando per prati e boschi,

di lasciarsi a profumi di erbe e fiori. Seguendone la dolcezza, all'improvviso, ci si imbatte in sentori intensi di sottobosco, di legna appena baciata dalla rugiada. **Mario ed Egidio Fiandino**, pensando al territorio **di Langa** che ha tanto ispirato Nonno Magno, decidono di raccontare boschi e rinomate colline in formaggi che racchiudono freschezza e decisione, leggerezza e intensità.

When walking among the woods and meadows, you're sometimes enveloped by the scent of herbs and flowers. Following the sweet smells, you come across the intense aromas of the forest floor, of wood kissed by the recent dew. Thinking of the land that so inspired their Grandfather Magno, Mario and Egidio Fiandino decided to evoke the woods and the beautiful hills in cheese which encapsulates freshness and character, lightness and intensity.



KINARA® AL TARTUFO



NATURALLY WITHOUT LACTOSE



Il primo e unico formaggio al Mondo a lunga stagionatura con vero caglio vegetale da fiori di *Cynara cardunculus* al **Tartufo**. Dopo anni di studio e ricerca le Fattorie Fiandino hanno trovato il giusto equilibrio selezionando una crema di tartufo che, unita al Latte 100% Piemontese, dà vita al **Kinara® al Tartufo**.

Consigli dello Chef: a pezzi per un originale aperitivo, a scaglie sopra la carne cruda, grattugiato su paste e risotti, fuso per deliziose fondute o per finire piacevolmente il pasto.

Consigli del Sommelier: vini bianchi leggeri, rossi leggeri o bollicine sia bianche che rosate.

The first and only long-aged cheese in the world with real vegetable rennet from Cynara cardunculus flowers with Truffle. After years of study and research, Fattorie Fiandino have found the right balance by selecting a truffle cream which, combined with 100% Piedmont's Milk, gives life to Kinara® al Tartufo.

Chef's advice: cut into pieces for an original aperitif, in flakes over raw meat, grated on pasta and risotto, melted for delicious fondues or to finish the meal pleasantly.

Advice from the Sommelier: light white wines, light reds or both white and rosé sparkling wine.

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
T200	Kinara al Tartufo 200g senza incarto	200 g	+1°C a +6°
T200I	Kinara al Tartufo 200g con incarto	200 g	+1°C a +6°
T500IV	Kinara al Tartufo 500g con incarto	500 g ca	+1°C a +6°
T500V	Kinara al Tartufo 500g senza incarto	500 g ca	+1°C a +6°
T001	Kinara al Tartufo 1kg	1 kg	+1°C a +6°
T018	Kinara al Tartufo Ottavo di forma	4.5 kg ca	+1°C a +6°
T012	Kinara al Tartufo Mezza forma	17.5 kg	+1°C a +6°
T000	Kinara al Tartufo Forma Intera	37 kg ca	+1°C a +6°



Ingredienti

Latte, composto a base di tartufo estivo triturato (1,5%) (ingredienti: tartufi estivi 68% (*Tuber aestivum* Vitt.), sugo di cottura dei tartufi estivi (tartufi estivi, acqua, sale), acqua, sale, aroma), sale, caglio vegetale (*Cynara cardunculus*).

Ingredients

Milk, a composed of chopped summer truffles (1,5%) (ingredients: summer truffles 68% (*Tuber aestivum* Vitt.), summer truffles cooking sauce (summer truffles, water, salt), water, salt, aroma), salt, vegetable rennet (*Cynara cardunculus*).



SENZA
AROMI

WITHOUT ARTIFICIAL FLAVOURS



BURRO AL TARTUFO 1889

I migliori tartufi italiani si aggiungono al Burro 1889, dando vita ad un vero Burro al Tartufo da panne riposata 72 ore: le **panne 100% piemontesi** ottenute dalla lavorazione del Kinara® al Tartufo hanno permesso alle Fattorie Fiandino di creare il **Burro 1889 al Tartufo**, unico dai profumi di Langa, ricco di sapori indimenticabili.

*The best Italian truffles are added to Burro 1889, giving life to a real Truffle Butter from cream rested 72 hours: the 100% Piedmont's cream obtained from the processing of Kinara® al Tartufo allowed Fattorie Fiandino to create the unique **Burro 1889 al Tartufo** with the scents of Langa, rich in unforgettable flavors.*

Consigli dello Chef: a crudo per arricchire i primi piatti, sulle tartine per l'aperitivo, come ingrediente per creazioni gastronomiche.

Consigli del Sommelier: vini bianchi o rossi leggeri.

Chef's advice: raw to enrich first courses, on canapés for an aperitif, as an ingredient for gastronomic creations.

Advice from the Sommelier: light white or red wines.

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
DIFT	Burro 1889 al Tartufo in coppetta	90 g	+1°C a +6°
DI100TA	Burro 1889 al Tartufo	100 g	+1°C a +6°
DIGTA	Burro 1889 al Tartufo	5 kg	+1°C a +6°

Ingredienti
Panna pastorizzata,
composto a base di
tartufo estivo triturato (1%)
(*Tuber aestivum* Vitt.).

Ingredients
Pasteurized cream,
compound based on 1%
shredded summer truffle
(*Tuber Aestivum* Vitt.).



TARTUFO
ITALIANO
ITALIAN
TRUFFLE



CIAMBELLA TRIFULO'

TOMA AL TARTUFO

Le Fattorie Fiandino, pensando al vicino territorio di Langa, decidono di creare un formaggio come la **Ciambella Trifulò**. Il prezioso Latte 100% Piemontese viene coagulato con il vero caglio vegetale da fiori di *Cynara cardunculus* e arricchito da una pregiata miscela di tartufo che tanto evoca le Langhe, a pochi chilometri dalle Fattorie Fiandino. Dopo sessanta giorni di stagionatura, la **Ciambella Trifulò** svela sapori accattivanti e unici.

*Fattorie Fiandino, thinking of the nearby Langa area, created a cheese like the **Ciambella Trifulò**. The precious 100% Piedmont's Milk is coagulated with the real vegetable rennet from *Cynara cardunculus* flowers and enriched with a precious blend of truffles that evokes the Langhe, a few kilometers away from Fattorie Fiandino. After sixty days of maturation, the **Ciambella Trifulò** reveals captivating and unique flavors.*

Consigli dello Chef: a cubetti per un originale aperitivo o un fine pasto, accompagnato a verdure gratinate e piatti delicati, fuso come nota aromatica sui primi piatti.

Consigli del Sommelier: vini bianchi o rossi di medio corpo.

Chef's advice: diced for an original aperitif or after a meal, accompanied by au gratin vegetables and delicate dishes, melted as an aromatic note on first courses.

Advice from the Sommelier: medium-bodied white or red wines.

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
LT	Ciambella Triifulò	2.5 kg ca	+1°C a +6°



WITHOUT PRESERVATIVES, LACTOSE



Ingredienti

Latte crudo, composto a base di tartufo estivo tritato (0,5%) (ingredienti: tartufi estivi 68% (*Tuber aestivum* Vitt.), sugo di cottura dei tartufi estivi [(tartufi estivi, acqua, sale), acqua, sale, aroma], sale, caglio vegetale (*Cynara cardunculus*).

Ingredients

Raw milk, a composed of chopped summer truffles (0,5%) (ingredients: summer truffles 68% (*Tuber aestivum* Vitt.), summer truffles cooking sauce [(summer truffles, water, salt), water, salt, aroma], salt, vegetable rennet (*Cynara cardunculus*).



WITHOUT PRESERVATIVES



LA BLANCHA

TOMA AL TARTUFO

Foglie ammorbidite dai colori arancioni e un pallido sole a salutare la bella stagione: le sensazioni di questa candida robiola si manifestano al primo assaggio. L'aggiunta di **tartufo nella cagliata**, la stagionatura su assi di abete e l'immane caglio vegetale ne caratterizzano l'aromaticità. **La Blanca** è ottima come ripieno di un tortello saltato con Burro 1889 e crudité di asparagi.

*Mid-Autumn Langhe woods, Cuneo valley meadows, those orange and red colored leaves on the ground as a sweet reminder of the past summer: this is what comes out at the very first taste of this white and delicate robiola cheese. The addition of **truffle into the curd**, the maturation on spruce planks and the essential use of vegetable rennet give "La Blanca" its typical aroma. "La Blanca" cheese is excellent as a filling for "tortelli" (stuffed pasta), stir-fried with Burro 1889 and asparagus crudités.*

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
TT	La Blanca	300g ca	+1°C a +6°

Ingredienti
Latte, sale siciliano,
tartufo d'estate 2%,
caglio vegetale
(*Cynara cardunculus*).

Ingredients
Milk, sicilian salt,
summer truffle 2%,
vegetable rennet
(*Cynara cardunculus*).



BLU AL TARTUFO



WITHOUT LACTOSE

La sua caratteristica erborinatura, data dall'aggiunta di muffe nobili alla cagliata, si arricchisce di forza e intensità grazie ad una selezione dei **migliori tartufi**. Una breve stagionatura di massimo 50 giorni dà vita al cremoso **Blu al Tartufo**, un formaggio a pasta molle che sorprende nell'incontro con il tartufo, omaggio alle vicine terre di Langa.

*Its characteristic marbling, given by the addition of noble molds to the curd, is enriched with strength and intensity thanks to a selection of the **best truffles**. A short maturation of up to 50 days gives life to the creamy **Blu al Tartufo**, a soft cheese that surprises in its encounter with truffle, a tribute to the nearby lands of the Langa.*

Consigli dello Chef: spalmato su croccanti fette di pane tostato o grissini, sciolto sui primi piatti, degustato tal quale a fine pasto.

Consigli del Sommelier: vini rossi strutturati.

Chef's Advice: spread on crunchy slices of toasted bread or breadsticks, melted on first courses, tasted as it is at the end of the meal.

Advice from the Sommelier: structured red wines.



Codice	Nome	Peso	°Conservazione
0000	Blu al Tartufo	1,5 kg ca	+1°C a +6°



Ingredienti

Latte, sale, caglio, tartufo estivo in salamoia (*Tuber aestivum* Vitt.) (1,3-1,5 %).

Ingredients

Milk, salt, rennet, summer truffle in brine (*Tuber aestivum* Vitt.) (1,3-1,5 %).



Tagliolini della Tradizione con Kinara al Tartufo

TRADITIONAL TAGLIOLINI WITH KINARA AL TARTUFO

INGREDIENTI per 3-4 persone / *INGREDIENTS for 3-4 people:*

250g Tagliolini all'uovo della tradizione, 120g Kinara al Tartufo, 50g Burro 1889 al Tartufo, 70g Panna 1889 35%

250g Traditional Tagliolini, 120g Kinara with Truffle, 50g Burro 1889 with Truffle, 70g Panna 1889 35%

Grattugiare 80 gr di Kinara al Tartufo, scaldare la Panna 1889 35% fino a 65 °C, e sciogliere il Kinara a fuoco spento. Cuocere i tagliolini al dente, scolare e saltare in padella con il Burro 1889 al Tartufo e acqua di cottura fino a che la cottura risulti finita. Impiattare su piatto piano caldo, creando un letto di fonduta di Kinara al Tartufo, disponendo i tagliolini a nido sopra la crema. Finire con piccole quantità di fonduta e una generosa grattata a lamelle sottili di Kinara al Tartufo.

Grate 80 g of Kinara al Tartufo, heat the Cream 1889 35% to 65 °C, and melt the Kinara with the heat off. Cook the noodles al dente, drain and toss in the pan with the Truffle 1889 Butter and cooking water until cooked through. Serve on a warm flat plate, creating a bed of Kinara Truffle Fondue, arranging the noodles in a nest on top of the cream. Finish with small amounts of fondue and a generous grating of thin slices of Kinara al Tartufo.

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
CN008	Sapori di Piemonte	700 g	Luogo fresco e asciutto max + 20°C



Risotto al Tartufo

TRUFFLE RISOTTO

INGREDIENTI / *INGREDIENTS:*

250g Riso Carnaroli, 30g Burro 1889 al Tartufo, freddo di freezer, 70g Kinara al Tartufo, 2 cipolle

250g Carnaroli rice, 30g Butter 1889 with Truffle, cold from the freezer, 70g Kinara with Truffle, 2 onions

Prepariamo un brodo leggero: eliminiamo la radice delle cipolle e tagliamole a metà. Scaldiamo un filo di olio in pentola e tostiamo la cipolla intera, facendola ben abbrustolire. Copriamo con acqua e ghiaccio e portiamo a bollore. Facciamo bollire per 20 minuti. In una casseruola, tostiamo a secco il riso (senza olio né burro) con un pizzico di sale. Tostiamolo per 3 minuti circa, a fiamma medio-bassa: sarà pronto quando ci sarà un profumo intenso di cereale. Uniamo il brodo di cipolla, poco per volta, ogni qualvolta il riso lo abbia assorbito e portiamo a cottura. Fuori dal fuoco, mantechiamo con il Burro 1889 al Tartufo ghiacciato e il Kinara grattugiato. Aggiungiamoli in pentola, copriamo, quindi lasciamo riposare 2 minuti, prima di iniziare a mantecare vigorosamente. Serviamo il risotto all'onda.

We prepare a light stock: remove the root of the onions and cut them in half. We heat a little oil in a saucepan and toast the whole onion. We then cover with water and ice and bring to the boil. We boil for 20 min. In a saucepan, dry-roast the rice (i.e. without oil or butter) together with a pinch of salt. Let's toast it for about 3 minutes over medium-low heat: it will be ready when there is an intense smell of the grain, but especially when it is hot when touched. We then begin to add the onion broth, a little at a time, whenever the rice has absorbed it. We bring it to the boil. Off the heat, we stir in the iced Truffle Butter 1889 and the grated Kinara. Add them to the pot, cover, then let it rest for 2 minutes before starting to stir vigorously. We serve the risotto all'onda.

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
CN009	Risotto al Tartufo	550 g	+1°C a +6°



Le ricette dei Tagliolini della Tradizione e del Risotto al Tartufo secondo Le Fattorie Fiandino sono il frutto della collaborazione tra Mario ed Egidio Fiandino e i nostri più fidati consulenti (chefs, influencers e food bloggers) che costantemente testano i nostri prodotti e ci supportano per proporvi preparazioni e abbinamenti.

The recipes for the Traditional Tagliolini and the Truffle Risotto by Le Fattorie Fiandino are the result of the collaboration between Mario and Egidio Fiandino and our most trusted consultants (chefs, influencers and food bloggers) who constantly test our products and support us in proposing preparations and combinations.



CLAS

TRADITION

A photograph of a cheese cellar filled with rows of wheels of cheese, likely Casu Marzu, resting on wooden shelves. The cheese is a pale yellow color and has a rounded, dome-like shape. The shelves are made of dark wood and are arranged in a grid pattern, creating a sense of depth and repetition. The lighting is warm and focused on the cheese, highlighting its texture and color.

SSICI

la Tradizione



la tradizione
si racconta
in grandi
forme

True tradition expresses itself in large wheels

Selezione Fiandino



La tradizione si racconta in grandi forme lasciate riposare per 18 mesi nei locali di stagionatura delle Fattorie Fiandino. Forme che racchiudono i segreti di un latte gustoso eppure delicato nei profumi.

Selezione Fiandino viene ottenuto dalla lavorazione giornaliera in vasche di rame alla temperatura di 55 °C e con la caratteristica struttura granulosa e dal sapore deciso. Ideale per arricchire le tavole imbandite, perfetto per mantecare un risotto con ciliegie e vino rosso oppure per creare cialde e spume o aromatizzare pani a lievito madre.

*Those great cheese wheels that patiently rest for 18 months in the Fiandino Farms maturing premises, tell us stories of tradition. They hold the secret of a strong tasted milk that still keeps its innocent and delicate scent. **Fiandino Selection** is obtained from a daily processed milk in copper tanks at a stable temperature of 55 °C, without any addition of preservatives and lysozyme: the resulting product has a characteristic granular structure and a typical flavor. This is the ideal product to enrich tables, the "Personalizzato" can be customized with your logo and is perfect for stirring a cherries-and-red-wine risotto, to creating waffles and spumes, and also to flavoring mother-yeast bread.*

Il Personalizzato



Selezione Fiandino diventa “il personalizzato”
marchiato con il tuo nome!

Ingredienti

Latte, sale siciliano, caglio animale.

Ingredients

Milk, salt, animal rennet.

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
SF500	Selezione 500g	500 g	+1°C a +6°
SF1	Selezione 1kg	1 kg ca	+1°C a +6°
SF18	Selezione Ottavo	4.5 kg ca	+1°C a +6°
SF	Selezione forma intera	37 kg ca	+1°C a +6°

Selezione Fiandino

RISERVA



Un formaggio creato dalle sapienti mani di Mario ed Egidio Fiandino: dalla scelta del latte, naturalmente 100% piemontese, alle fasi di lavorazione e salatura. Il **Selezione Fiandino Riserva** riposa in una zona dedicata della sala di stagionatura su assi di abete ultra centenario della Valle Stura, in provincia di Cuneo, che conferiscono aromaticità uniche a questo formaggio.

*A cheese created by the expert hands of Mario and Egidio Fiandino: from the selection of the milk - 100% Piedmontese, naturally - to the processing and salting. The **Fiandino Riserva Selection** rests in a special area of the maturing room on ancient fir planks from the Stura Valley in Cuneo province, which give the cheese a unique aromatic flavour.*

Codice	Nome	Peso	°Conservazione
RF500	Selezione Riserva 500 g	500 g	+1°C a +6°
RF1	Selezione Riserva 1 kg	1 kg ca	+1°C a +6°
RF18	Selezione Riserva Ottavo	4.5 kg ca	+1°C a +6°
RF	Selezione Riserva forma intera	37 kg ca	+1°C a +6°

MAGNO FIANDINO



Il **Magno Fiandino** è un formaggio stagionato esclusivo, viene creato con latte di giornata, appena raccolto, come nella ricetta tramandata da nonno Magno Fiandino. La forma riposa su assi di legno della Valle Stura (in provincia di Cuneo) per ben **24 mesi** in una zona dedicata che, come un tempo, risente delle stagionalità e permette al formaggio di arricchirsi di sapori e profumi unici. Viene girato e pulito a mano per garantire fino in fondo la sua artigianalità ed arrivare sulla vostra tavola con tutto il gusto della tradizione. Data la particolare lavorazione, è consigliata la prenotazione.

***Magno Fiandino** is an exclusive cheese, it is made using the freshest milk from the daily milking, as required by the recipe handed down by Grandfather Magno Fiandino. The wheels rest on shelves of wood from the Stura Valley in Cuneo province for a total of **24 months** in a special area which - just as in the old days - is affected by the seasons, allowing the cheese to develop its rich flavours and aromas. They are turned and cleaned by hand to guarantee their artisan quality, so that they arrive on your table packed with the flavour of tradition. Due to its singular processing, advance ordering is recommended.*



Magno Fiandino

Servizi alle Vendite

SERVICES FOR RETAIL



Cartello da banco formato A4
"Selezione Fiandino"



Cartello da banco formato A4
"Selezione Fiandino Riserva"



Cartello da banco formato A4
"Selezione Fiandino Riserva 21+ mesi"



Cartello da banco formato A4
"Metodo Kinara"



Cartello da banco formato A4
"Il tuo pasticcere"



Questo prodotto è composto da materiale che proviene da foreste ben gestite certificate FSC® e da materiali riciclati.



Adesivo diametro 3.5 cm per comunicazione **Panettone**



Adesivo diametro 3.5 cm per comunicazione **Colomba**



Cartello da banco 35x15 cm
"Fattorie Fiandino"



Pieghevole prodotti A6



Espositore Kinara® Re-board
"Kinara® 250 g"

Il mondo Fattorie Fiandino parte dalla Natura e ad essa arriva.
La ricchezza dei formaggi prodotti e la sapienza di artigiani e professionisti
che vi collaborano, è il frutto di un'unica visione
che vede quale obiettivo finale il gusto, il benessere e la tutela delle tradizioni.

Per questo, la famiglia Fiandino si è circondata di collaboratori
che condividessero con loro la stessa etica.

Questo catalogo è il risultato di una sinergia personale e professionale
tra Mario ed Egidio Fiandino, Veronica Rossi - responsabile marketing,
il nutrizionista Fabrizio Tamburini, il Maestro pasticcere Diego Crosara,
il Maestro gelatiere Alessandro Racca, lo Chef Francesco Nusdeo
e il Maestro Pasticcere Antonino Maresca.

Un felice incontro che vuole portare sulle tavole di tutti,
prodotti di tradizione.

*Fattorie Fiandino world comes from Nature and towards Nature it goes.
The preciousness of our cheese, the wisdom of skilled cheesemakers and wise
professionals that work together side by side, come from a vision shared by a
staff highly oriented towards a common aim: offering the best of taste, wellness
and true respect for traditional values.*

*This is why Fiandino family has always surrounded itself by partners and
collaborators who could share with them the very same ethics and values.
This book is the result of a both personal and professional strong synergy
among Mario and Egidio Fiandino, the marketing manager Veronica Rossi, the
nutritionist Fabrizio Tamburini, the pastry chef Diego Crosara,
the ice cream maker Alessandro Racca, the chefs Francesco Nusdeo,
the pastry chef Antonino Maresca.*

*This is meant to be a happy junction whose aim is to bring on everyone's table
the products from tradition.*

 Made in Italy
with love



Pasticceria
Pastry shop/Bakery



Metodo Kinara
Kinara Method line



Ristorazione
Catering



Senza Glutine
Gluten-free



Gelateria
Gelato shop



100% Latte Piemontese
100% Piedmontese milk

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE

fattoriefiandino.it  

Caseificio Fiandino srl - Via Termine, 25 - 12020 Villafalletto (Piemonte) Italy - Tel. +39 0171 930014
PIVA 00164230047 - A4707H7



Questo prodotto è composto da materiale che proviene da foreste ben gestite certificate FSC® e da materiali riciclati.



Fattorie Fiandino utilizza carta FSC per gli incarti dei prodotti.
Fattorie Fiandino uses FSC paper for product wrapping.

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE