

UN PROTAGONISTA ESSENZIALE PER LE PREPARAZIONI DI ALTA PASTICCERIA



DALLA RICETTA DEL BURRO
VINCITORE DEL PREMIO
"ZANGOLA D'ORO" 2015 COME
MIGLIOR BURRO D'AZIENDA
AGRICOLA D'ITALIA E DEL PREMIO
QUALITY AWARD 2019 E 2020
ATTRIBUITO DAI CONSUMATORI.

Il premio **Zangola d'oro**, ha visto primeggiare il Burro Fiandino nel concorso più importante d'Italia, un vero punto di riferimento per tutti gli operatori del settore.

Il premio **Quality Award** è attribuito ai prodotti alimentari attraverso rigorosi test sensoriali condotti da laboratori indipendenti coinvolgendo i consumatori attraverso un'esperienza diretta di degustazione e valutazione.



**DIEGO CROSARA, ALESSANDRO RACCA
E I FRATELLI PEPE
CONSIGLIANO IL BURRO 1889
DELLE FATTORIE FIANDINO.
DA PANNE RIPOSATE.**

LE PANNE OTTENUTE PER CENTRIFUGA DAL NOSTRO
PREZIOSO LATTE 100% PIEMONTESE VENGONO LASCIATE
RIPOSARE 72 ORE PRIMA DI DIVENTARE BURRO 1889.

Un protagonista essenziale per le preparazioni di alta pasticceria,
consigliato dai grandi Maestri Pasticceri Diego Crosara,
Alessandro Racca e i Fratelli Pepe.
Realizzato in pani da 1kg, 5 kg e 25 kg, disponibile anche in versione salata.

BURRO
1889
DA PANNE RIPOSATE

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE

LE FATTORIE FIANDINO IN PIEMONTE

BURRO
1889
DA PANNE RIPOSATE



Il **Quality Award 2019-2020** ha incoronato il **Burro 1889** che ora può fregiarsi di questo prezioso riconoscimento. Il **Burro 1889** classico e salato è stato giudicato come "assolutamente consigliabile" da un'ampia platea di consumatori. Un meritato riconoscimento per un prodotto su cui le **Fattorie Fiandino** hanno sempre puntato in modo particolare: ottenuto da panne ricavate per centrifuga da **Latte 100% Piemontese** e lasciate riposare per **72 ore**, il **Burro 1889** può essere impiegato in tutte le lavorazioni, sia dolci che salate, ed è utilizzato dai migliori **Maestri Pasticceri Italiani**.