

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE

BURRO
1889
PIATTO

SOLO 100%
PANNE ITALIANE,
SENZA ADDITIVI AGGIUNTI,
SENZA STABILIZZANTI.

L'ECCELLENZA PUÒ SEMPRE MIGLIORARE:
PANNE RIPOSATE 96 ORE
PER GARANTIRE MAGGIORE ELASTICITÀ
PEZZI DA 1 KG PESO FISSO
PER ADATTARSI MEGLIO AD OGNI RICETTA

*Tutto il sapore del Burro 1889 Fattorie Fiandino
da oggi disponibile anche nel formato piatto.*

È realizzato in pezzi da **1 kg** (peso fisso)
10 pezzi per cartone
Shelf life è di **150 giorni**.

NOVITÀ

CONSIGLI DI UTILIZZO DEL BURRO 1889 PIATTO

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

→ Assottigliare lentamente
il Burro 1889 piatto
con la sfogliatrice



*I Maestri
Alessandro Racca
Giuseppe e Prisco Pepe
Diego Crosara*



TEMPERATURE CONSIGLIATE DI UTILIZZO DEL BURRO 1889 IN PASTICCERIA



FROLLA:

Utilizzo a 18° -20° C



FROLLA MONTATA:

Utilizzo a 24° -25° C



BRIOCHE:

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



PANETTONI:

Utilizzo a 18° - 20° C in più passaggi



CAKE:

Utilizzo a 24° - 25° C

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE

fattoriefiandino.it

  fattoriefiandinoinpiemonte