

LE NOSTRE *Proposte* AL TARTUFO



CON VERO CAGLIO VEGETALE DA CYNARA CARDUNCULUS

KINARA® AL TARTUFO



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.

BLU AL TARTUFO



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.

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.



CON VERO CAGLIO VEGETALE DA CYNARA CARDUNCULUS

LA BLANCHA TOMA AL TARTUFO



I boschi delle Langhe di pieno autunno, i prati del Cuneese, 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 Blanche** è ottimo come ripieno di un tortello saltato con Burro 1889 e crudité di asparagi.



CON VERO CAGLIO VEGETALE DA CYNARA CARDUNCULUS

CIAMBELLA TRIFULO' TOMA AL TARTUFO



Le Fattorie Fiandino, pensando al vicino territorio di Langa, decidono di creare un formaggio come la **Ciambella Trifulo'**. 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 Trifulo'** svela sapori accattivanti e unici.

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.

BURRO AL TARTUFO 1889



I migliori **tartufi italiani** si aggiungono al Burro 1889, dando vita ad un vero Burro al Tartufo da panne riposate 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.

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.

La leggerezza di una sapidità appena accennata, l'avvenza di un cuscinio di latte con cui creare dolci, creme e piatti di inaspettata cura e attenzione. Il Burro Salato 1889 Fattorie Fiandino nasce da pane riposato 72 ore arricchite dal Fior di Sale di Trapani presidio Slow Food, che lo rende unico per le sue delicate note iodate; mffin e mousses di cui esalta i sapori e profumi.



1889 BURRO & BISCOTTI AL BURRO SALATO



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

Con il suo 82% di massa grassa diventa un gioiello nelle mani di chef e pasticceri, di gelatieri e amanti del mangiar bene. Ottenere un buon latte, produrre ottimo formaggio e Burro, conoscere in segno i loro tempi e modi di vivere il territorio e la produzione casearia, trovarono una prima casa e i Fiandino vennero istruiti dalla Natura, che di razza Bruna Italiana. Negli alpeggi della Valle Stura, i bovini originali settecenteschi quando Stefano Fiandino preferì le montagne alpine occitane a Milano e qui iniziò il primo allevamento di vacche sguardo a una nuova cagliata. Si una fattoria, che non dimentica le sue

facce capoline all'orizzonte, il profumo materno di latte e il primo Sono i prati alle pendici della Valle Stura, le mattine prima che l'alba



LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE

fattoriefiandino.it

FATTORIE FIANDINO
Via Termine 25 - 12020 - Villafalletto - Cuneo
Piemonte - Italy

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE



CON VERO CAGLIO VEGETALE DA CYNARA CARDUNCULUS

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE

risulta un prodotto unico sia per cremosità sia per profumi. tutte le caratteristiche aromatiche della materia prima di partenza. Ne gustoso latte da razza Bruna Italiana, il caglio vegetale ne rispetta *Cynara cardunculus* del loro caglio. Con la lenta coagulazione del **delle Fattorie Fiandino invece, dichiarano fieramente l'origine da** stomaco dei vitelli, o quello microbico di natura fungina. **I formaggi** può cagliare il latte senza utilizzare il caglio animale derivante dallo Grazie alle proprietà coagulanti del fiore del cardo, si poteva e oggi si utilizzano un'estrazione dalla infiorescenza del *Cynara cardunculus*. Più di 100 anni fa, già tra gli alpeggi, il latte dei bovini veniva cagliato votata al benessere.

cavalcano il futuro seguendo nuove strade e una filosofia di produzione e dove Mario ed Egidio Fiandino continuano la tradizione e, ancor di più, e proprio "borgo" dove personale qualificato si prende cura del bestiame Italiana, una filiera controllata di altri allevatori del territorio, un vero Fattorie Fiandino a Villafalletto. Più di duecento capi di razza Bruna casearia, ampliarla e donare quella dimora che oggi è conosciuta come Tanto che nel 1920 Magno Fiandino decise di rinnovare la produzione dai grandi sacrifici ma dalle soddisfazioni uniche.

transmissi alle generazioni successive insieme all'amore per un lavoro il ciclo della vita e lasciarsi guidare dalle stagioni divennero i segreti Ottenere un buon latte, produrre ottimo formaggio e Burro, conoscere in segno i loro tempi e modi di vivere il territorio e la produzione casearia, trovarono una prima casa e i Fiandino vennero istruiti dalla Natura, che di razza Bruna Italiana. Negli alpeggi della Valle Stura, i bovini originali settecenteschi quando Stefano Fiandino preferì le montagne alpine occitane a Milano e qui iniziò il primo allevamento di vacche sguardo a una nuova cagliata. Si una fattoria, che non dimentica le sue



CON VERO CAGLIO VEGETALE
DA *CYNARA CARDUNCULUS*

KINARA®



SENZA
CONSERVANTI
LATTOSIO

Ricordi di alpeggi della Valle Stura, di pascoli, 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. Apprezzabile non solo in pietanze salate, ma ottimo anche in versione gelato, portando con sé il valore aggiunto di un prodotto **senza lattosio e vegetariano**, che abbraccia tutti i gusti e regimi alimentari.



CON VERO CAGLIO VEGETALE
DA *CYNARA CARDUNCULUS*

LOU JAUN TOMA ALLA CURCUMA



LATTE
CRUDO

SENZA
CONSERVANTI
LATTOSIO

Mario ed Egidio rivolgono lo sguardo più lontano dei pascoli del cuneese, innamorandosi di spezie care alle Indie Orientali come la **curcuma**, l'ingrediente fondamentale del **Lou Jaun**. Lo speciale giallo della sua pasta racchiude tutta la forza della "Regina delle Indie", mitigata dalla gentilezza del vero caglio vegetale.



CON VERO CAGLIO VEGETALE
DA *CYNARA CARDUNCULUS*

TOMA BRILLA

AL BAROLO DOCG E BARBARESCO DOCG

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



LATTE
CRUDO

SENZA
CONSERVANTI
LATTOSIO

Dalla passione per la terra di Langa e i suoi vini d'eccellenza nasce la **Toma Brilla** a Latte 100% Piemontese dal carattere forte e dal sapore aromatico. 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.



CON VERO CAGLIO VEGETALE
DA *CYNARA CARDUNCULUS*

L'OTTAVIO FORMAGGIO ALLA BIRRA SCURA



LATTE
CRUDO

SENZA
CONSERVANTI
LATTOSIO

Crocante al palato la crosta ricoperta di malto e **birra ambrata artigianale**, delicato il cuore dove il latte si fonde con i sentori di frutta secca e marzapane della birra e del caglio vegetale. **L'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.



CON VERO CAGLIO VEGETALE
DA *CYNARA CARDUNCULUS*

ERBI TOMA ALLE ERBE



LATTE
CRUDO

SENZA
CONSERVANTI
LATTOSIO

Timo, origano, lavanda, cardo e santoreggia sono il giardino segreto che Fattorie Fiandino ha regalato alla nuova toma. **Erbi** è freschezza e dolcezza, realizzata con latte cagliato con il *Cynara cardunculus*, mantiene i sapori originari di ciascun ingrediente e trova un felice abbinamento con un pane ai grani antichi ottenuto da lievitazione naturale.



LATTE
CRUDO

SENZA
CONSERVANTI
LATTOSIO



CON VERO CAGLIO VEGETALE
DA *CYNARA CARDUNCULUS*

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 mirtili, 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.



CON VERO CAGLIO VEGETALE
DA *CYNARA CARDUNCULUS*

LOU BERGIER PICHIN



LATTE
CRUDO

SENZA
CONSERVANTI
LATTOSIO

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 brisée con Burro 1899 e fichi caramellati.



CON VERO CAGLIO VEGETALE
DA *CYNARA CARDUNCULUS*

LOU BLAU



SENZA
CONSERVANTI
LATTOSIO

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. Il suo essere né piccante né dolce, la delicatezza inconsueta per un formaggio **erborinato**, rendono **Lou Blau** un ingrediente perfetto perfino in gelateria.



CON VERO CAGLIO VEGETALE
DA *CYNARA CARDUNCULUS*

TOMA DEL FRA'



SENZA
CONSERVANTI

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 Fra'**. Le leggere note amaricanti la rendono ideale con cipolle o indivia caramellate oppure nell'impasto di gnocchi di Toma con brusandoli o nel ripieno di una sfogliatina con rosolo e bietole selvatiche.