



DISPONIBILE ANCHE GRATTUGIATO, IN PETALI E CUBETTI

Primo e unico formaggio al mondo a lunga stagionatura con caglio vegetale ottenuto dai fiori di *Cynara cardunculus* con aggiunta di tartufo. Dopo anni di studio e ricerca le Fattorie Fiandino hanno trovato il giusto equilibrio selezionando una miscela di tartufi che, unita al latte 100% piemontese, dà vita al **Kinara® al tartufo**.

BURRO AL TARTUFO 1889

CON TARTUFO ITALIANO



CONFEZIONATO
A MANO

Panne piemontesi riposate 72 ore e tartufi italiani selezionati: nasce un burro dal profumo elegante e dal gusto raffinato. Ideale a crudo: per arricchire primi piatti, tartine o creazioni gourmet.



Formaggio ispirato alle Langhe, è prodotto con caglio vegetale da fiore di cardo *Cynara cardunculus* e tartufo selezionato. Dopo la stagionatura su assi di abete, offre un gusto elegante e originale.

BURRO 1889

DA PANNE RIPOSATE

Il **Burro 1889** è prodotto da panne 100% piemontesi, ottenute per centrifuga dal latte appena munto, lasciate riposare 72 ore. Questo processo dona al Burro 1889 una consistenza soffice e un sapore delicato dai leggeri sentori di mandorla. Mentre il **Burro Salato 1889** nasce da panne riposate 72 ore arricchite con pregiato Fior di Sale di Trapani, Presidio Slow Food, che lo rende unico per le sue delicate note iodate. Entrambi perfetti in cucina e in pasticceria, uniscono tradizione e qualità per valorizzare ogni preparazione.



SCOPRI I NOSTRI
NUOVI GUSTI

1889 è l'anno di nascita di Nonno Magno che ha dato vita alla sede attuale di Villafalletto, dove Mario ed Egidio Fiandino continuano la tradizione di famiglia allevando vacche di razza Bruna Italiana e trasformando il latte 100% piemontese in formaggi e burro da panne riposate 72 ore: un tempo che permette di esaltare la morbidezza, il sapore e l'autenticità del gusto. Qui ancora oggi si seguono i ritmi della natura e una filosofia di produzione votata al benessere.

Le Fattorie Fiandino hanno creato, prime al mondo, il **Metodo Kinara®** ottenendo dai fiori di *Cynara cardunculus*, il cardo selvatico che cresce spontaneo anche sulle nostre montagne, il "vero caglio vegetale". Una scelta rara e ricercata che rende i nostri formaggi 100% vegetariani e naturalmente senza lattosio, pur mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche originali e la gradevolezza.

Scopri di più



LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE

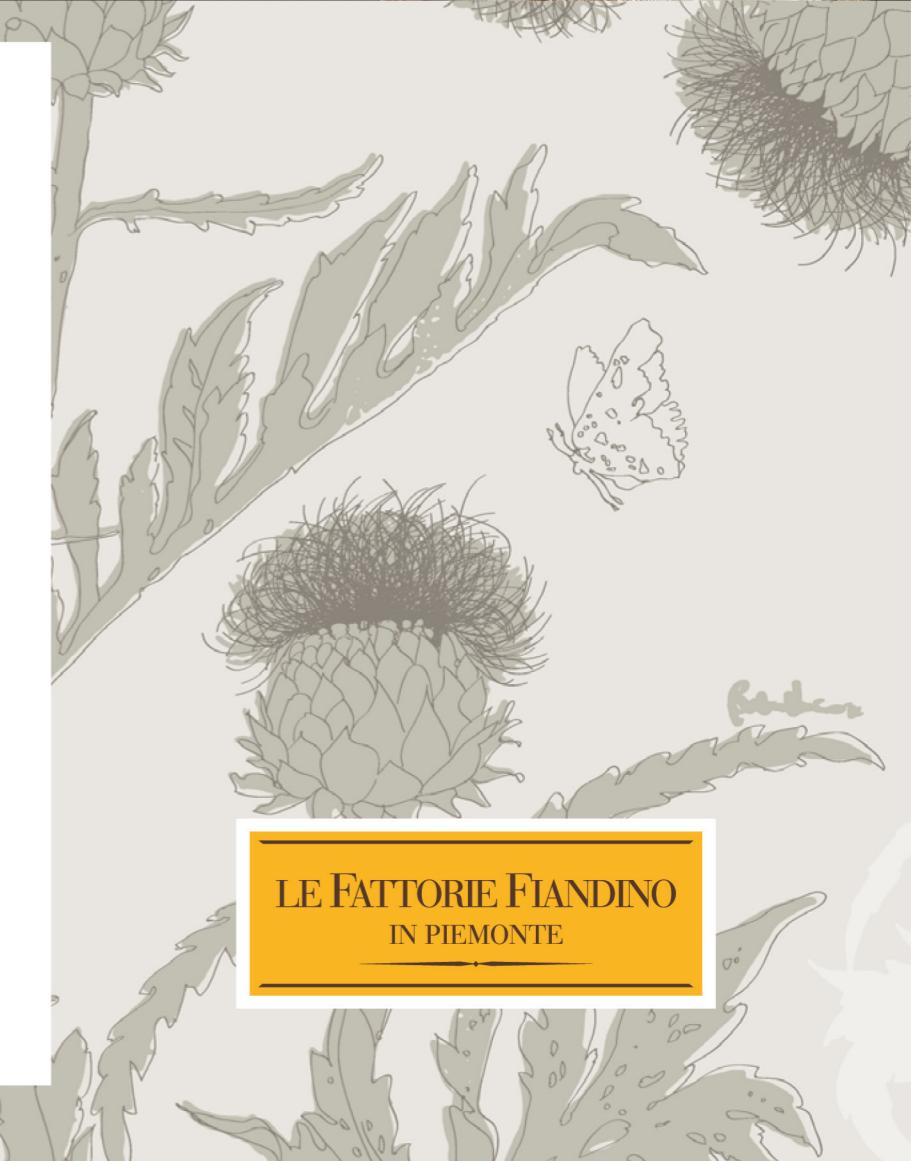
fattoriefiandino.it [f](https://www.facebook.com/fattoriefiandino) [i](https://www.instagram.com/fattoriefiandino/)

CASEIFICIO FIANDINO SRL Via Termine, 25
12020 Villafalletto (CN) - Piemonte - Italy
+ 39 0171 930014 - info@fattoriefiandino.it

BLU AL TARTUFO



Formaggio erborinato a pasta morbida, arricchito con tartufo. Cremoso, intenso e profumato, è ottimo spalmato su del pane croccante per un aperitivo d'effetto.



LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE



KINARA®



DISPONIBILE ANCHE IN PETALI E CUBETTI

Primo e unico formaggio al mondo a lunga stagionatura, prodotto con caglio vegetale da fiore di cardo *Cynara cardunculus*. Simbolo di una filosofia che unisce natura, benessere e tradizione, è adatto anche a chi segue diete sportive e vegetariane.

Scopri di più



Timo, origano, lavanda, cardo e santoreggia sono il giardino segreto che le Fattorie Fiandino hanno regalato alla **Toma Erbi**. Ottima degustata in purezza per cogliere a pieno i sentori delle piante aromatiche. Ideale in abbinamento con un pane ai grani antichi ottenuto da lievitazione naturale.



TOMA DI NONNO MAGNO



Un omaggio a Nonno Magno e ai suoi preziosi insegnamenti. Toma a latte crudo ricca di profumi e gusti, capace di stupire per il suo sapore unico e per la sua versatilità rendendola adatta per ogni occasione e capace di conquistare tutti i palati. La consistenza della pasta la rende ottima sia da tavola che per preparazioni in cucina.



Il profumo del latte si mescola all'aroma della curcuma, lo "zafferano delle Indie", che colora del suo tipico colore giallo la **Toma Lou Jaun**. Ottima degustata in purezza, tagliata a cubetti per gustosi aperitivi, ma anche a fette sottili per farcire burger gourmet in abbinamento ad una buona birra artigianale. Ideale per la preparazione di risotti e ripieni.



Lou Bergier, "il Pastore", è una toma a latte crudo dai profumi e dal gusto delicati con note floreali, miele e ricordi di alpeggi occitani. Formaggio a pasta morbida, è ottimo degustato in purezza, tagliato a fette o, leggermente riscaldato, a cubetti per arricchire insalate di stagione. Ideale per la preparazione di ripieni e fondute.



Toma a latte crudo dalla crosta croccante, ricoperta di malto e birra artigianale. All'interno, un cuore morbido e delicato con note di frutta secca e marzapane, esaltate dal caglio vegetale da *Cynara cardunculus*. **L'Ottavio** è leggero ma ricco di carattere: perfetto servito come aperitivo o su un tagliere.



Dopo una stagionatura su assi di legno, la **Toma Brilla** viene affinata ulteriormente con pregiate vinacce impreziosite dai vini Barolo DOCG e Barbaresco DOCG*, assorbendo il loro profumo e aroma. Ottima per aperitivi o a fine pasto in abbinamento ad un vino rosso di corpo.



Toma del Fra' è una crema di latte, che esplode al primo assaggio in tutta la sua delicatezza, racchiusa da una crosta edibile creata dopo una breve stagionatura. La tradizione piemontese si esprime nelle sue leggere note amaricanti. Morbida e gustosa è perfetta consumata a temperatura ambiente.

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