



## KINARA® AL TARTUFO



100%  
VEGETARIANO

NATURALMENTE  
SENZA  
LATTOSIO

HALAL < HQC > HALLAL  
WORLD QUALITY CERTIFIED

SILVER MEDAL  
2019-21  
WORLD CHEESE  
CHAMPIONSHIPS

DISPONIBILE ANCHE GRATTOGIATO, 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**.



## CIAMBELLA TRIFULO'



100%  
VEGETARIANO

LATTE  
CRUDO

NATURALMENTE  
SENZA  
LATTOSIO

HALAL < HQC > HALLAL  
WORLD QUALITY CERTIFIED

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.



## LA BLANCHA TOMA AL TARTUFO



100%  
VEGETARIANO

La **Blanche** è una robiola cremosa con tartufo aggiunto direttamente in cagliata, prodotta con caglio vegetale, sprigiona il suo profumo intenso e naturale. Perfetta come ripieno o per un fine pasto sfizioso.

## BLU AL TARTUFO



NATURALMENTE  
SENZA  
LATTOSIO

Panne piemontesi riposare 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.

## 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 riposare 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 riposare 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

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

LE FATTORIE FIANDINO  
IN PIEMONTE



METODO KINARA  
CON VERO CAGLIO VEGETALE  
DA CYNARA CARDUNCULUS

# 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.

METODO KINARA  
CON VERO CAGLIO VEGETALE  
DA CYNARA CARDUNCULUS

## 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.

METODO KINARA  
CON VERO CAGLIO VEGETALE  
DA CYNARA CARDUNCULUS

## L'OTTAVIO FORMAGGIO ALLA BIRRA SCURA



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.

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



**Lou Blau** è un formaggio erborinato dalla pasta venata di blu. Delicato nel sapore, si distingue per la sua consistenza e versatilità, che lo rende unico nel suo genere.



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