

190. mm

190. mm

con
PANNE 100%
PIEMONTESI

Ancora più
cremoso

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE

BURRO
1889

DA PANNE RIPOSATE

BURRO
1889

DA PANNE RIPOSATE

Le creme ottenute per
centrifuga dal nostro
prezioso latte piemontese
vengono lasciate riposare
oltre 72 ore prima di
diventare "Burro 1889".

Origine latte: Italia - Piemonte

Valori medi per 100g di prodotto

Energia	3065 kJ/745 kcal
Grassi	82 g
di cui acidi grassi saturi	47 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteine	1,0 g
Sale	0,06 g

Conservare a 1-6 °C
Degustare a 18±20 °C

Da consumarsi
preferibilmente entro il:

Materia grassa min. 82%



Prodotto da Caseificio
Fiandino srl, via Termine 25
12020 Villafalletto (CN) Italy

100g e



BURRO
1889

15 mm
5mm