

Il panettone artigianale delle Fattorie Fiandino presente alla kermesse varesina



VARESE, 6 dicembre 2017-Il Natale alle **Fattorie Fiandino in Piemonte** vuol dire credere nella **tradizione dei migliori prodotti delle festività**. Come il panettone, re delle feste e della **manifestazione Signor Panettone – a Varese il 9 e il 10 dicembre – dedicata all’esposizione e degustazione dei migliori prodotti artigianali della provincia**. Le Fattorie supportano la kermesse dedicata al grande lievitato con il loro **Burro 1889**, utilizzato da alcuni Maestri pasticceri presenti nelle due date.

Come **Mariano Massara (Pasticceria Sara e Mariano, Morazzone VA)**, **Luca Riganti (Pasticceria Dolcearte, Mornago VA)** e **Mario Bacilieri (Pasticceria Bacilieri, Marchirolo VA)** che ci spiega perché utilizza il **Burro 1889 Fattorie Fiandino** e come ne guadagna il suo panettone:

“Da quando uso il **Burro 1889 Fiandino** il mio panettone ha acquistato in morbidezza, fragranza e profumo. Molte persone quando faccio le degustazioni si sorprendono di questo aroma così penetrante, tanto da chiedermi di cosa si tratti. Io non utilizzo nient’altro che canditi freschi, bacche di vaniglia e **Burro 1889 Fiandino**. La sfoglia è molto aromatica e soffice, il gusto che ne emerge è di panna e non riesco più ad utilizzare altri prodotti! Non ci sono sentori strani di formaggio che si trovano solitamente nei classici burri italiani da affioramento: ne ho provati molti ma ora come ora con **Fiandino** ho trovato la ricetta perfetta. Io lo considero come una crema da spalmare infatti non nego che ne mangio in quantità. Il lavoro che fa **Fiandino** con questo prodotto è inimitabile e tutta la pasticceria italiana ne esce assolutamente rafforzata.”