



*La più antica tradizione italiana*



Partner of:



**BRAZZALE.COM**

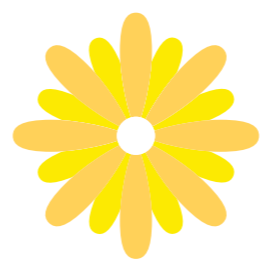
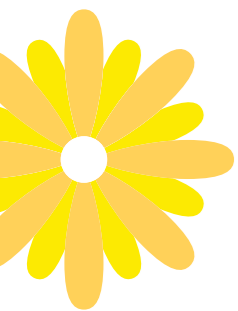


BRAZZALE S.P.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI) Italia  
Tel. +39 0445 313900 - info@brazzale.com

ANTICO BURRIFICIO  
*dal 1784*



**BURRO** *Aroma*  
*Naturale*





Die seit neun Generationen gepflegte Molkereitradition und die wissenschaftliche Forschung des Brazzale Science Centre erzeugen:

## BURRO *Aroma Naturale*

Eine Rezeptur bestehend aus Erzeugermilch der Molkereikette "Filiere Panna", angereichert mit natürlichen Aromen, die in einem "Butter"-Träger stabilisiert werden. Somit verbessert sich ihre aromatische Leistung beim Backen.

Die Rezeptur BurroAroma Naturale macht sich die physikalisch-strukturellen Eigenschaften der Brazzale Butter zunutze



Ist eine spezielle Butterrezeptur

Ausschließlich natürliche Aromen mit modernster Technologie



Aromen verfliegen viel weniger beim Teigbacken

Sichert einer gleichmäßige mikronisierte Verteilung des Aromas in Teigen



Brazzale-Butter ist ein idealer Träger für die Aromenstabilität

Neu!



Nicht nur süße Geschmäcker!

Ab heute sind auch die salzigen Varianten erhältlich: Lachs und Curry.