

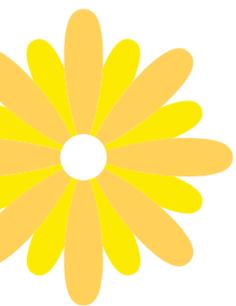


La più antica tradizione italiana



ANTICO BURRIFICIO
dal 1784

BURRO *Aroma*
Naturale



Jede Aromatisierung ist in folgenden Formaten erhältlich:

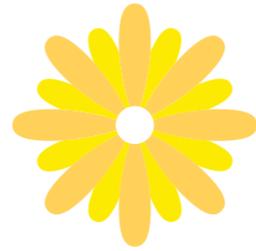
- 5kg Karton
- 8 Stück = 8 Aromen Karton



BRAZZALE.COM



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





Ist eine spezielle Butterrezeptur

Ausschließlich natürliche Aromen mit modernster Technologie



Neu!



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 "Filiera 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



Brazzale-Butter ist ein idealer Träger für die Aromenstabilität

Nicht nur süße Geschmäcker!

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

Aromen verfliegen viel weniger beim Teigbacken

Sichert einer gleichmäßige mikronisierte Verteilung des Aromas in Teigen

