



La più antica tradizione italiana



dolce *o* salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

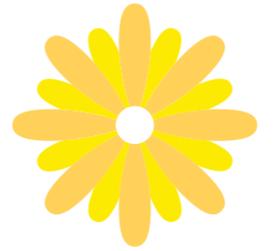


BRAZZALE.COM
seguici su

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



- Kit 8 pièces - 8 saveurs
- 5 kg



ANTICO BURRIFICIO
dal 1784



BURRO *Aroma*
Naturale





La tradition laitière cultivée depuis neuf générations et la recherche scientifique du Brazzale Science Centre génèrent :

BURRO Aroma Naturale

une recette de beurre obtenue à partir du lait des producteurs de la filière laitière "Filiere Panna", enrichie d'arômes naturels stabilisés dans un support "beurre" pour une performance aromatique améliorée lors de la cuisson.

La recette BurroAroma Naturale valorise les propriétés physiques et structurales du beurre Brazzale



Est une préparation alimentaire

Arômes exclusivement naturels, produits avec une technologie de pointe



Réduction de la dispersion des arômes lors de la cuisson des pâtes

Garantit une répartition micronisée uniforme de l'arôme dans les pâtes



Le beurre Brazzale est un support idéal pour la stabilité des arômes

Nouveau!



Pas seulement sucré !

Des variantes salées sont désormais disponibles : saumon et curry.

