

ANTICO BURRIFICIO
dal 1784



BURRO DELLE ALPI
Pro

ANTICO BURRIFICIO
dal 1784



**SENZA
LATTOSIO**

ANTICO BURRIFICIO
dal 1784



BURRO DELLE ALPI

UN'ASSENZA CHE NON SI NOTA!

Per tutti i professionisti attenti alle esigenze dei propri clienti,
un burro da latte integro e da raccolte selezionate

Brazzale
dal 1784



ANTICO BURRIFICIO
dal 1784

BURRO DELLE ALPI

Burro delle Alpi Pro SENZA LATTOSIO è prodotto con il latte delle nostre raccolte, proveniente esclusivamente da fattorie appartenenti alla **Filiera Ecosostenibile Brazzale**.

La disponibilità di terreni, il clima, le razze delle bovine ed il loro benessere, la qualità e salubrità dei foraggi, conferiscono pregi particolari al latte usato per la produzione di questo burro.

Le panne ricavate dal latte raccolto sono controllate e selezionate attentamente al fine di realizzare una miscela equilibrata che garantisce una accettabilità standard e quindi di costante controllata qualità sia strutturale che sensoriale.



ANTICO BURRIFICIO
dal 1784

BURRO DELLE ALPI

Uno stretto controllo di qualità garantisce la costanza di composizione delle materie prime e del burro finito al fine di rendere il prodotto atto all'impiego nei settori pasticceria ed altri affini, escludendo processi di frazionamento, ma adottando definite operatività speciali e rispettando adeguate condizioni tecnologiche.

La produzione del **Burro delle Alpi Pro SENZA LATTOSIO** beneficia del supporto tecnologico e scientifico del "**Brazzale Science Center**", realizzato da Brazzale spa assieme all'**Università Statale di Milano**.



Tutta la filiera di produzione è **certificata**
DNV con l'autorizzazione all'applicazione
del logo DNV





ANTICO BURRIFICIO
dal 1784
BURRO DELLE ALPI

ANTICO BURRIFICIO
dal 1784
BURRO DELLE ALPI
pro

ANTICO BURRIFICIO
dal 1784
**SENZA
LATTOSIO**

PER PASTICCERIA DI ALTA QUALITA'

PANI DA 25 (MDO 1 BANCALE)

PANI DA 5KG (MDO 50kg)

PANETTO DA 1KG (MDO 50kg, 6pz/ct)





ANTICO BURRIFICIO
dal 1784

BURRO DELLE ALPI

ANTICO BURRIFICIO
dal 1784

BURRO DELLE ALPI
pro

ANTICO BURRIFICIO
dal 1784

**SENZA
LATTOSIO**

SPECIALE PER LAMINE
5 lamine da 2kg/pz





PARTNER DI:



dolce *O* salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA



MAIN SPONSOR DI

Il Re dei lievitati sarà il protagonista indiscusso nella **Prima edizione** del Campionato Mondiale del Panettone **a squadre**



Dal **9 al 13 ottobre** a Verona
8 nazionali
si contenderanno il titolo
PWC

•••

Il **14 ottobre** all'HostMilano
di Fiera Milano
la proclamazione dei vincitori

