



*Dolci
Filanti*



Dolci
Filanti

LA NUEVA DIVERTIDO
LÍNEA DE SLICE



Scamorza Ahumada
Sin lactosa



Scamorza Ahumada



Provolone Dolce



Queso Mozzarella



Queso Asiago Fresco DOP



Scamorza bianca
Sin lactosa



Scamorza bianca



Provolone Ahumado



Provolone Piccante



Queso Gran Dolce



Provolone



- Sin conservantes 
- Práctico 
- Buenísimas 

Filanti

Toda la riqueza de la leche fresca en un práctico formato. Dulce, picante o ahumado es perfecto para todas tus recetas y para los maridajes más golosos y atrevidos

“Te apetece un sándwich con las nuevas rebanadas de Provolone dulce Brazzale, jamón y peras caramelizadas?”





También
sin lactosa



Dolci

¡Qué dulzura las nuevas
Scamorza Brazzale!

Sabrosas rebanadas finas de queso
hilado, delicado y apetitoso en la
versión blanca, o con un sabor más
intenso y ahumado. A partir de hoy
también sin lactosa

“Entre dos suaves trozos de
pan o sueltos en la
pasta al horno ...
desaparecen en un bocado!”

Scamorza blanco y
ahumado Brazzale
también está en
el práctico y dulce
formato por 125 g

Zazà



Dolce Scamorza





Descubre también el nuevo "Provogrill": Una rebanada de provolone dulce, perfecto para hornear en una sartén o en la parrilla! Un sabor para compartir con la familia y los amici

PRUEBA ESTA RECETA:
Pon *Provogrill* en una olla de barro y sazónalo con la salsa de tomate. Hornea durante 20 minutos a 180 grados y agrega orégano antes de servir.

Nuevas combinaciones
También al micrón
o a la parrilla



Provogrill



Dolce Mozzarella

Hilo para pizza y para las preparaciones al horno.
En rodajas finas para bocadillos y sándwiches.
Dolce Mozzarella Brazzale es ideal para tus preparaciones

“Para una pizzas espectaculares, tomate y Dolce Mozzarella Brazzale ... ¡qué pareja perfecta!”

Perfecto en la pizza





Nuevo



Una merienda deliciosa



También en rebanadas



Todo el sabor de la leche recién ordeñada en un queso joven y delicado: queso Asiago DOP Fresco



Fresco
Delicioso queso, elaborado exclusivamente con leche de vaca obtenida de conformidad con el pliego de condiciones de producción DOP "ASIAGO" y con una maduración mínima de 21 días. Un nuevo formato que todos estábamos esperando, queso Asiago Fresco DOP finalmente también en rodajas.
Nadie puede detenerte ahora, las recetas de los mejores sándwiches ¡serán las vuestras!



Asiago DOP



El diseño de esta línea moderna y colorida de productos Brazzale fue creado gracias a la visión de una gran artista: Ester Grossi

Nacida en Avezzano en 1981 y criada en Luco dei Marsi, estudió moda en el instituto de arte de su ciudad natal y cine en la Universidad de Bolonia. Realizó carteles para festivales de cine y música, ganó el Premio Italian Factory 2010, en 2016 creó una colección cápsula con la diseñadora Giulia Marani y en el mismo año comenzó a experimentar con la pintura mural (últimos trabajos en Terni y Civitanova Marche). Siempre continuando a exponer en Italia y en el extranjero, donde además vivió (en 2017-18 en Nueva York para un proyecto sobre el puerto de Red Hook). Actualmente vive en Bolonia.

Artista de estilo inconfundible, ha participado en numerosas ediciones del "Premio Eccellenti Pittori Brazzale" (premio Excelentes Pintores) con obras extraordinarias y vanguardistas; ha diseñado para Brazzale la curva y el corte, la proporción, el juego tan limpio y lineal que caracteriza los gráficos de los nuevos packs Brazzale, firmando otra pequeña obra de arte

Packaging designed by
Ester Grossi



CADA PRODUCTO BRAZZALE ES

BRAZZALE
CO₂ ZERO
CARBON
NEUTRAL
GROUP





WWW.BRAZZALE.COM

seguidi su  