



Burro Superiore Fratelli Brazzale



dal 1784

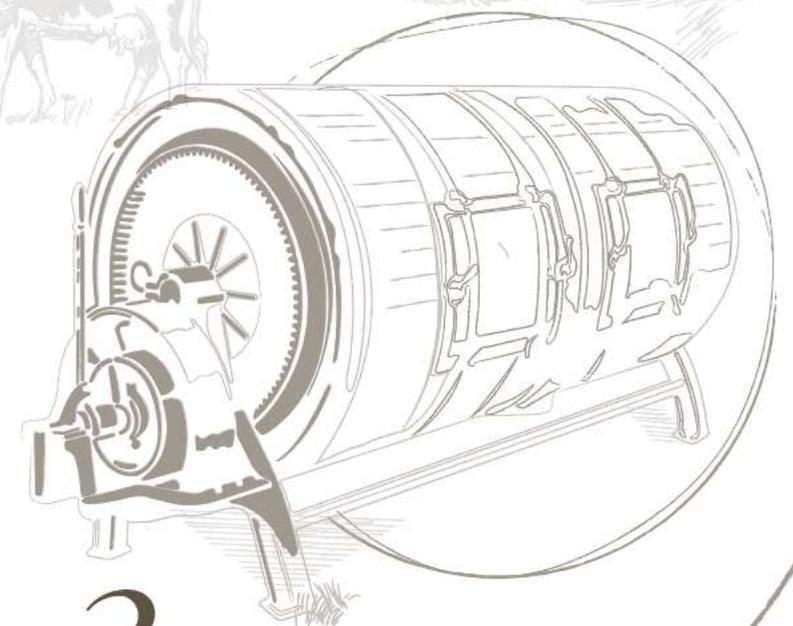
84%
materia
grassa

Burro sopraffino
di freschissima panna di centrifuga
zangolata entro 24 ore dalla mungitura del latte



Come nasce un capolavoro con...

Il burro da Voi scelto è il frutto di un preciso impegno della famiglia Brazzale: realizzare il massimo assoluto, senza compromessi, il capolavoro della sua lunga storia. Nasce così un burro sopraffino di freschissima panna di centrifuga, zangolata entro 24 ore dalla mungitura del latte.



1. La cura del latte

Ogni aspetto è stato studiato con cura puntigliosa:

2. Il latte diventa Burro

dalla scelta dei foraggi e dell'alimentazione delle bovine per ottenere un latte di qualità ideale, alla sua centrifugazione...



84% materia grassa

Questo semplice numero racconta di una filiera ecosostenibile selezionata e controllata in cui il latte viene raccolto e della rapidità con cui vengono separate per centrifuga le panne. Racconta la dolcezza e la sofficità di questo burro e la sua caratteristica lavorabilità nell'ambito della pasticceria, della gelateria e negli utilizzi a crudo.



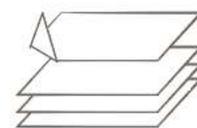
3. Un Burro unico

*... dalla maturazione della crema, alla sua burrificazione immediata.
Un ingrediente con una palette di aromi unici e irripetibili*

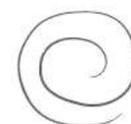


Un Burro senza compromessi ...

*Burro Superiore Fratelli Brazzale:
apprezzato e premiato nella produzione
di grandi lievitati e sublime nei
prodotti sfogliati.*



*Burro da
laminazione*



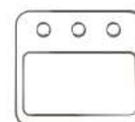
*Carica aromatica
caratteristica e
distintiva*



*Ideale per
prodotti sfogliati
dolci e salati*



*Insuperabile
per lievitati
e frolle*



*Sfogliatura
uniforme e
senza spaccature*



*Intervallo
di fusione:
32°C-35°C*

*Nuovi formati dedicati
all'uso professionale: 1kg,
2kg da laminazione
e 5kg.*



Premio Speciale 1913

un Burro rivoluzionario





Burro

84%
materia
grassa

Superiore

Fratelli Brazzale

panna di centrifuga

dal 1784



Burro

Fratelli
panna di centrifuga

Premio Speciale

Burro sopraffino di fresche
zangolate entro 24 ore



Il Profumo

*Delicato e rotondo
di panna fresca dolce*

L'assaggio

*In bocca è fondente,
avvolgente, con una ricca
palette aromatica*

La Texture

*Liscia, morbida e compatta,
un' incredibile spalmabilità, anche
appena fuori dal frigorifero*

Il Colore

Bianco candido

aromatizzati

*Burro Superiore Fratelli Brazzale è anche salato e aromatizzato.
Con sale affumicato di Cipro, finocchietto selvatico, erba cipollina o rosmarino
Usato come ingrediente fa la differenza, tanto in cucina quanto in pasticceria.*

84%
materia
grassa

Superiore
Brazzale
dal 1784

ale 1913

me





La più antica tradizione italiana



In collaborazione con:

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA

WWW.BRAZZALE.COM

segui su  

BRAZZALE S.P.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI) Italia
Tel. +39 0445 313900 - Fax +39 0445 313991 - info@brazzale.com

