



Burro Superiore Fratelli Brazzale



dal 1784

84%
materia
grassa

*Mantequilla extrafina
hecha con nata centrifugada fresquísima
batida dentro de las 24 horas del ordeño*



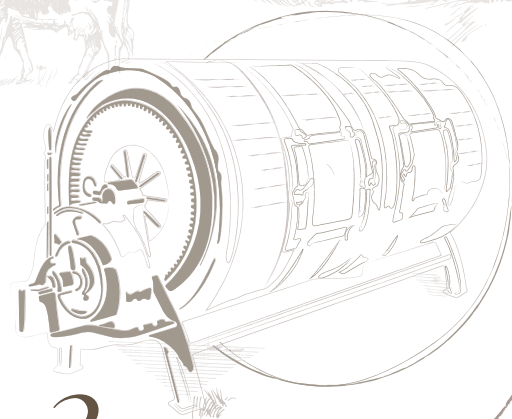
Cómo nace una obra maestra con...

La mantequilla que se ha elegido es el resultado de un compromiso específico de la familia Brazzale: lograr el máximo absoluto, sin compromiso, la obra maestra de su larga historia. Así es como nace una mantequilla superfina de nata centrífugada fresquísima, batida dentro de las 24 horas del ordeño



1. La leche

Cada aspecto ha sido estudiado con minucioso cuidado



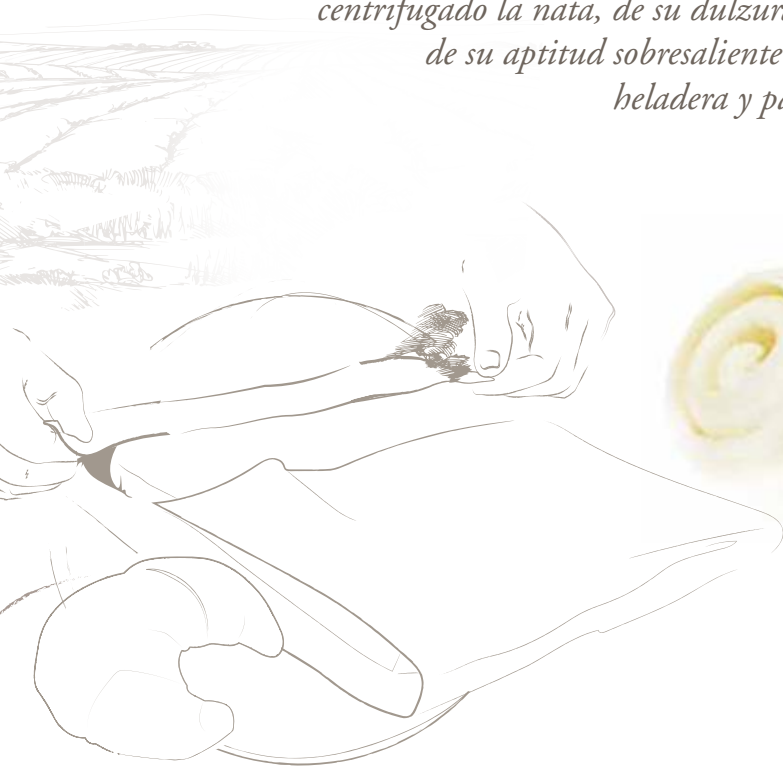
2. La leche se convierte en mantequilla

El forraje y la alimentación de las vacas se seleccionan cuidadosamente para obtener una leche de calidad ideal, que luego se centrifuga



84% de materia grasa

*Este número tan sencillo incluye muchas informaciones acerca del producto:
habla de su cadena productiva cerrada, de la velocidad con que se ha
centrifugado la nata, de su dulzura y suavidad, del aroma irresistible,
de su aptitud sobresaliente para la industria pastelera,
heladera y para usarse solo*



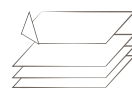
3. Una mantequilla única

*Su enmantecado inmediato
hace de esta mantequilla un
ingrediente con una paleta de aromas
única e irrepetible*



La Mantequilla sin compromisos ...

*La mantequilla Burro Superiore Fratelli Brazzale:
apreciada y premiada en producción
de masas leudadas y sublime
en el hojaldre*



*En placas
para hojaldre*



*Para masas
leudadas*



*Ideal para
productos dulces
y salados*



*Carga aromática
distintiva*



*Máximo
rendimiento
de cocción*



*Intervalo de
fusión:
32°C-35°C*

*Nuevos formatos dedicados
para uso profesional:
1kg, 2kg en placas y 5 kg*



Premio Speciale 1913

La Mantegulla revolucionaria





Burro

84%
materia
grassa

Superiore

Fratelli Brazzale

panna di centrifuga

dal 1784



Burro

Fratelli

panna di centrifuga

Premio Spec

Burro sovrappunto di fresche
mangolate entro 24 ore



El Aroma

*Delicado y redondo,
de nata fresca dulce*

El Sabor

*Se deshace en la boca ,
es envolvente, tiene una rica
variedad aromática y un
sabor dulce e intenso*

La Textur

*Lisa y blanda pero compacta.
Cremosidad increíble, lista para
untar recién salida de la nevera*

El Color

Blanco cándido

Aromatizadas

La mantequilla Burro Superiore Fratelli Brazzale es también salada y con sabor.

Con sal ahumada de Chipre, hinojo silvestre, cebollino o romero.

Utilizado como ingrediente marca la diferencia, tanto en cocina como en repostería.

84%
materia
grassa

Superiore
Brazzale
dal 1784

ale 1913

come prima di centrifuga
la mungitura del latte

11.5

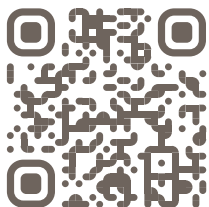


La più antica tradizione italiana



In collaborazione con:

dolce  salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA



WWW.BRAZZALE.COM

seguici su  

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