



pro



Dedicato all'uso professionale

1000g e

ANTICO BURRIFICIO
dal 1784

BURRO DELLE ALPI
Pro





Dedicato all'uso professionale
di pasticceri e chef



Ideale per
ricette dolci e salate





In poche ore, dal *cremosissimo* latte di fattoria,
nasce un capolavoro che è, prima di tutto,
un *inimitabile dono della natura.*




BURRO DELLE
pro



82%

**Materia
grassa min.**

Freschissimo

**Latte *di* fattoria
della Filiera Panna**

Burro delle Alpi *pro* è il burro sopraffino
di fattoria, dedicato ai professionisti,
ottenuto dal freschissimo
latte di raccolta della nostra
Filiera Panna.



1 kg

2 kg
da laminazione

5 kg

82%
Materia
grassa min.


Dedicato all'uso professionale

Freschissimo
Latte di fattoria
della Filiera Panna



82%
Materia
grassa min.

ANTICO BURRIFICIO
dal 1784



BURRO DELLE ALPI
pro

2000g

Da laminazione

ANTICO BURRIFICIO
dal 1784



BURRO DELLE ALPI
pro


Dedicato all'uso professionale
Ideale per pasta sfoglia e croissant
Pronto all'uso



Freschissimo
Latte di fattoria
della Filiera Panna

82%
Materia
grassa min.







Fin dalla cura dei foraggi
applichiamo in ogni singola
fase le conoscenze ed
i segreti tramandati da
generazioni per ottenere
un risultato insuperabile
e mettere a vostra disposizione
un vero fuoriclasse.

82%
Materia
grassa min.





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