

  
**BURRO DELLE ALPI**  
*Pro*

*Pro*

*senza burro  
che gusto c'è?*

*Professional!*

ANTICO BURRIFICIO  
dal 1784  
  
**BURRO DELLE ALPI**  
*Pro*  
Brasile  
FILIERA  
PANNA  
Ecosostenibile

ANTICO BURRIFICIO  
dal 1784  
  
**BURRO DELLE ALPI**  
*Pro*  
Brasile  
FILIERA  
PANNA

Dedicato all'uso professionale  
di pasticceri e chef

BURRO DELLE ALPI  
*Pro*



Freschissimo  
Latte di fattoria  
della Filiera Panna

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



82%  
Materia  
grassa min.

1 kg  
2 kg  
da laminazione  
5 kg



PER PASTICCERIE  
INNOVATIVE

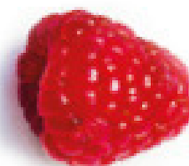


Fin dalla cura dei foraggi applichiamo in ogni singola fase le conoscenze ed i segreti tramandati da generazioni per ottenere un risultato insuperabile e mettere a vostra disposizione un vero fuoriclasse

Burro delle Alpi *Pro*  
è anche **SENZA LATTOSIO**  
Un "senza" che non si sente!  
Per tutti i professionisti attenti alle esigenze dei propri clienti, un burro di fattoria senza lattosio ma con lo stesso gusto di panna fresca e dalla perfetta lavorabilità



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



*La più antica tradizione italiana*



Partner di:



[WWW.BRAZZALE.COM](http://WWW.BRAZZALE.COM)

seguidici su  

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