



*La più antica tradizione italiana*



Partner di:



BRAZZALE.COM

seguici su



BRAZZALE S.P.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI) Italia  
Tel. +39 0445 313900 - Fax +39 0445313991 - info@brazzale.com



# Burro Superiore Fratelli Brazzale



dal 1784

84%  
materia  
grassa

*Burro sopraffino di freschissimo latte  
di raccolta di fattoria  
centrifugato e burrificato artigianalmente*

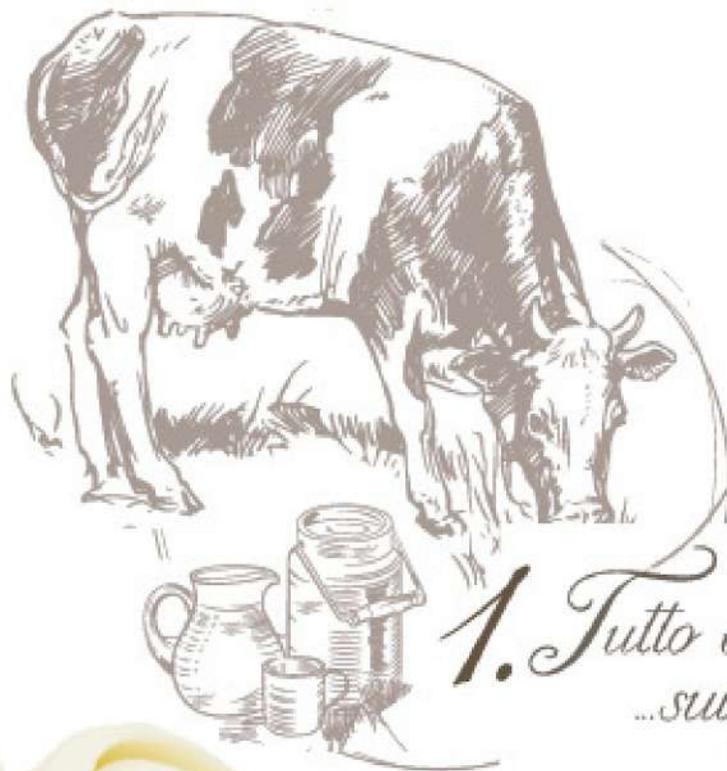


# Come nasce un capolavoro con...

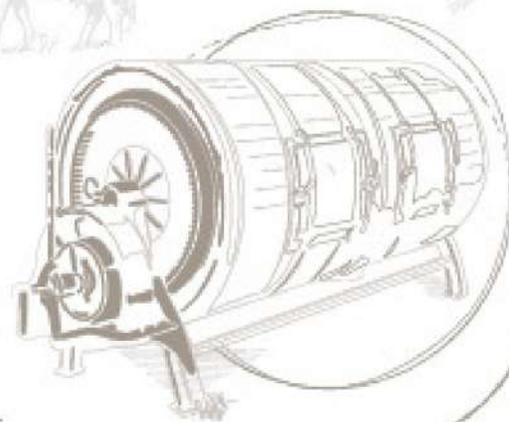
*Il metodo di ottenimento del burro è semplice e naturale, nella sua essenza immutato nel tempo. La zangolatura determina l'inversione della emulsione tra acqua e grasso del latte dando luogo al burro, una meraviglia che cattura gli infiniti componenti del latte e ne trattiene le inimitabili qualità nutrizionali e sensoriali.*

## 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.*



**1. Tutto comincia  
...su prati**



**2. Il latte  
diventa Burro**

*Dopo la mungitura il latte viene raccolto nel nostro burrificio artigianale per essere immediatamente centrifugato.*

*La panna così ottenuta viene posta a riposo per maturare e così ottenere tutta la caratteristica ricchezza aromatica e struttura*



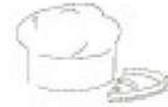
**3. Un Burro di puro  
latte integro**

*Ogni componente del Burro Superiore discende dal latte originario di alta qualità e ciò permette di conferirgli caratteristiche inimitabili: dolcezza e spalmabilità, profumo di panna, proprietà ineguagliabili nell'ambito dell'utilizzo professionale in pasticceria, gelateria, ristorazione.*



# un Burro da campioni

Il frutto di un preciso mandato dei fratelli Gianni, Roberto e Piercristiano: ottenere dalla scelta del miglior latte il massimo assoluto, senza compromessi né condizionamenti.



Insuperabile per lievitati e frolle



Carica aromatica caratteristica e distintiva



Pregevole per prodotti sfogliati dolci e salati



Intervallo di fusione 32°C - 35°C



Sfogliatura uniforme senza spaccature

Tutti i burri sono diversi perché le loro infinite componenti realizzano innumerevoli infinite combinazioni che ne definiscono la personalità. Ogni burro è inimitabile e la ricchezza delle varietà può offrire una affascinante tavolozza di timbri e caratteri.



Premio Speciale 1913

# Un Burro senza compromessi ...

La storia di questo burro nasce dalla scelta del latte di cui sarà frutto impareggiabile. Con cura scrupolosa vengono scelte le fattorie più vocate, in ragione della varietà dei fieni e dei foraggi, della genealogia del bestiame, del microclima ideale.





*Burro* 84%  
materia  
grassa  
Superiore  
Fratelli Brazzale  
panna di centrifuga



*Burro* 84%  
materia  
grassa  
Superiore  
Fratelli Brazzale



Formati dedicati  
all'uso professionale 1kg e 5kg, 25kg  
2kg da laminazione



## Il Profumo

Delicato e rotondo  
di panna fresca dolce

## L'assaggio

In bocca è fondente,  
avvolgente, con note  
aromatiche fresche-lattee e  
decise

## La Texture

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

## Il Colore

Bianco candido