



*Dolci  
Filanti*



# Dolci Filanti

## LA NOUVELLE GAMME DE TRANCHES DELICIEUSES

Packaging designed by *Estel Grassi*



fromage Scamorza fumée  
SANS LACTOSE



fromage Scamorza fumée



fromage Provolone Dolce



Mozzarella



fromage Asiago Fresco AOP



fromage Scamorza blanc  
SANS LACTOSE



fromage Scamorza blanc



fromage Provolone fumée



fromage Provolone épicé



fromage à pâte dure  
Gran Dolce



# Provolone



Sans conservateur



Pratique



Très bien



## Filanti

Toute la richesse du lait frais dans un format pratique et refermable. Doux, épicé ou fumé, il est parfait pour toutes vos recettes et les combinaisons les plus délicieuses et audacieuses.

“ Envie d'un sandwich avec les nouvelles tranches de fromage Provolone doux Brazzale, de la mortadelle et des poires caramélisées ? ”





Auss  
sans lactose



*Dolce  
Scamorza*

*Dolci*

Comme elles sont douces les nouvelles tranches filantes de Scamorza Brazzale ! De savoureuses tranches de fromage à pâte filée, délicates et appétissantes dans la version blanche, ou avec un goût fumé plus intense. Maintenant aussi sans lactose.

“ Entre deux tranches de pain moelleux ou fondues sur des pâtes au four... elles disparaissent en une bouchée! “

La scamorza blanche et fumée Brazzale existe aussi dans le pratique format 125 g

*Zazà*





Découvrez également le nouveau "Provogrill" : Une tranche de Provolone douce, parfait pour la cuisson dans une poêle ou au grill ! Une saveur à partager en famille et entre amis

#### ESSAYEZ CETTE RECETTE :

Cuire PROVOGRILL dans une poêle et arroser de sauce tomate.  
Cuire pendant 20 minutes à 180 degrés e ajouter l'origan avant de servir

Neuf combinaisons



Aussi au micron



ou grillé



# Provogrill



# Dolce Mozzarella

Filante pour pizzas et préparations au four. En tranches fines pour tartines et sandwiches. Dolce Mozzarella Brazzale est idéale pour vos préparations.

“ Pour une pizza excellente, tomate et Dolce Mozzarella Brazzale ... quelle paire parfaite ! “

Parfait sur les pizzas



Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	2700 kJ / 648 kcal
Proteine	23,0 g
Grassi	22,0 g
Carboidrati	0,5 g
Fibra alimentare	0,0 g
Sali	0,8 g



NEUF



Une délicieuse collation



également tranché



Toute la saveur du lait fraîchement trait dans un fromage jeune et délicat : le fromage frais Asiago AOP



*Fresco*

Délicieux fromage à pâte semi-cuite, fabriqué exclusivement avec du lait de vache, conformément au cahier des charges du AOP ASIAGO et avec une période d'affinage minimale de 21 jours. Un tout nouveau format que nous attendions tous, Asiago Fresco DOP enfin aussi en tranches. Personne ne peut vous arrêter maintenant, les recettes de sandwich les plus savoureuses seront à vous !

Et le premier prix du concours du "Snack de l'année" est attribué à ...  
mamma Francesca, avec les tranches d'Asiago Fresco AOP de Brazzale !



*Asiago AOP*



Le design de cette ligne moderne et colorée des produits Brazzale a été créé grâce à la vision d'une grande artiste : Ester Grossi

Née à Avezzano en 1981 et élevée à Luco dei Marsi, elle a étudié la mode à l'institut d'art de sa ville natale et le cinéma à l'université de Bologne. Elle a créé des affiches pour des festivals de cinéma et de musique, a remporté le prix de la Factory italienne en 2010, a créé en 2016 une collection capsule avec la créatrice de mode Giulia Marani, et la même année, elle a commencé à expérimenter la peinture murale (dernières œuvres à Terni et Civitanova Marche). Elle continue à exposer en Italie et à l'étranger, où elle a également vécu (en 2017-18 à New York pour un projet sur le port de Red Hook). Elle vit actuellement à Bologne.

Artiste au style incomparable, elle a participé à de nombreuses éditions du prix Eccellenti Pittori Brazzale avec des œuvres extraordinaires et avant-gardistes ; elle a maintenant conçu la courbe et la coupe, la proportion, le jeu si net et linéaire qui caractérise le graphisme des nouveaux emballages de Brazzale, signant ainsi un autre petit chef-d'œuvre artistique.

Packaging designed by  
*Ester Grossi*



CHAQUE PRODUIT BRAZZALE EST







[WWW.BRAZZALE.COM](http://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](mailto:info@brazzale.com)