



Gelato

Fratelli Brazzale dal 1784

Innovativo e nutrizionale



Brazzale SCIENCE
NUTRITION & FOOD RESEARCH
CENTER



Gelato Fratelli Brazzale dal 1784

Una nuova visione del gelato

*La scienza aiuta la tecnologia in un progetto unico sul mercato.
Abbiamo creato un gelato soltanto con i caratteri funzionali
del Burro Superiore Fratelli Brazzale.
Il più goloso esempio della nostra volontà di rivalutare
e valorizzare le qualità superiori del latte.*

Nei gusti:

BITTER

NILLA

CIOKOCOFFEE

CIOKOMILK

FIORDILATTE

*Una preparazione alimentare
con funzione nutrizionale*

Senza additivi

Solo aromi naturali

Fonte di fibre

MODALITÀ D'USO

40g DI BURRO + 1 BUSTA DI PREPARATO + 700ml DI LATTE PS = 1KG DI  *Gelato Fratelli Brazzale*

*La temperatura di servizio ottimale è soggetta alla valutazione del professionista, si suggerisce una temperatura di circa -7°C.
Temperatura di conservazione -18°C.*

