

Novità!

ANTICO BURRIFICIO
dal 1784



BURRO *Aroma*
Naturale



Brazzale SCIENCE
NUTRITION & FOOD RESEARCH
CENTER



Tradizione lattiero-casearia
rispettata da nove generazioni
e ricerca scientifica del Brazzale Science Center
generano

BURRO *Aroma Naturale*

Preparazione Alimentare costituita da
burro da latte di fattoria della "Filiera Panna"
arricchito con aromi naturali stabilizzati in
veicolo "burro" per una migliore resa in fragranza
durante la fase di cottura

La preparazione BurroAroma Naturale
si avvale delle caratteristiche fisiche-strutturanti
del Burro Brazzale



È una
preparazione
alimentare

Solo
aromi naturali
prodotti con
tecnologie
d'avanguardia



Il Burro Brazzale è veicolo
ideale per la stabilità
degli aromi



Riduzione delle
dispersioni
dell'aroma
in fase di cottura
dell'impasto

Garanzia di uniforme
distribuzione
micronizzata dell'aroma
negli impasti





La più antica tradizione italiana



WWW.BRAZZALE.COM

segui su  

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