



Gelato

Fratelli Brazzale dal 1784

Innovativo e genuino



Brazzale SCIENCE
NUTRITION & FOOD RESEARCH
CENTER



Gelato

dal 1784

Fratelli Brazzale

Una nuova visione del gelato

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



Una preparazione alimentare con funzione nutrizionale

*Solo aromi naturali
Fonte di fibre
Senza additivi*



Nei gusti:

BITTER

NILLA

CIOKOCOFFEE

CIOKOMILK

FIORDILATTE

SICILIA



MODALITÀ D'USO

40g DI BURRO + 1 BUSTA DI BASE NATURALE + 700ml DI LATTE PS



Gelato

Fratelli Brazzale *dal 1784*

FONTE DI PROTEINE

Novità
assoluta
SIGEP 2024
THE DOULCE WORLD EXPO

...oltre a
Solo aromi naturali
Fonte di fibre
Senza additivi



Nei gusti:

CIOKOMILK

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

= 1KG DI



Gelato Fratelli Brazzale



La più antica tradizione italiana



Partner di:



BRAZZALE.COM

segui su  

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