

Novità!

ANTICO BURRIFICIO
dal 1784



BURRO *Aroma*
Naturale

Brazzale
dal 1784
La
**FILIERA
PANNA**



Brazzale **SCIENCE**
NUTRITION & FOOD RESEARCH
CENTER



ANTICO BURRIFICIO
dal 1784



BURRO *Aroma*
Naturale



Destinato esclusivamente ad uso professionale
Non destinabile ad uso diretto
Preparazione alimentare per pasticceria

Freschissimo
Latte di fattoria
della Filiera Panna





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



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





Scuola Dolce&Salato

Macarons al mandarino e ganache al cioccolato fondente



BURRO *Aroma Naturale*
è una preparazione alimentare
destinata a veicolare aromi naturali
supportati su burro,
atto a produzioni dolciarie di varia tipologia:
cakes, panettoni, colombe,
muffins, piccola pasticceria
e biscotteria, creazioni personalizzate
da paste secche o fermentate.



Alessandro Mango

"Petite patisserie
cocco e lime"

BURRO *Aroma Naturale*
trova impiego tecnologicamente
qualificato nella più larga
caratterizzazione di prodotti
cerealicoli secchi: crackers,
crispiers, biscotteria secca, macarons,
oltre che come materia prima
nella produzione home di torte e budini.
La diversificazione dei gusti disponibili
permette variegazioni interessanti di gusto
attraverso l'uso complementare
dei diversificati semilavorati.



Scuola Dolce&Salato

"Cake mandorle e pere"



BURRO *Aroma Naturale*
grazie alla compatibilità
fra varie tipologie di aromi naturali,
rende possibili le creazioni
più differenziate in ogni campo
dell'industria dolciaria.



AROMI COMPLEMENTARI





BURRO *Aroma Naturale*
è fonte di ingredienti per gelateria,
ove l'impiego di burro apporta ricca
stabilità e nello stesso tempo caratteri
aromatici essenziali, unici o differenziati
di pregiata origine naturale.



AROMI COMPLEMENTARI






Ciccio Vitiello


"La pizza con impasto al cioccolato"

BURRO *Aroma Naturale*

è mezzo di stabilizzazione della frazione aromatica in fase di cottura delle preparazioni da forno, nelle quali la dispersione di aromi naturali micronizzati, unita alle proprietà strutturanti di un burro naturale integrale (non frazionato), consente la formulazione di prodotti di pasticceria a stabilità controllata nel tempo senza l'impiego di coadiuvanti o additivi.






Marco Aliberti

"Cake tropicale"

BURRO *Aroma Naturale*

non veicola solventi e diluenti
di aromi in fase liquida:
la facile dispersione nelle masse pasticcere
è garantita da tecnologia
di micronizzazione e distribuzione
in fase solida.




Biagio Martinelli


"Strudel di mele rivisitato"



BURRO *Aroma Naturale*

La stabilizzazione
dell'attività aromatizzante
in fase di cottura è garantita
da tecnologie di produzione dedicate
alla più larga fascia di prodotti
dolciari.



AROMI COMPLEMENTARI






Alessandro Mango

"Operà al caffè"

BURRO *Aroma Naturale*
in cui l'impiego di burro
può apportare i caratteri
della più grande accettabilità
sensoriale unita alla più genuina
qualità nutrizionale.

AROMI COMPLEMENTARI





Ogni aromatizzazione è disponibile nei formati:

- Cartone da 5kg
- Cartone da 3kg (3x1kg)



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

