

Neu!

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





Ist eine spezielle Butterrezeptur

Ausschließlich natürliche Aromen mit modernster Technologie

Brazzale-Butter ist ein idealer Träger für die Aromenstabilität

Sichert einer gleichmäßige mikronisierte Verteilung des Aromas in Teigen

Aromen verfliegen viel weniger beim Teigbacken



Die seit neun Generationen gepflegte Molkereitradition und die wissenschaftliche Forschung des Brazzale Science Centre erzeugen:

BURRO *Aroma Naturale*

Eine Rezeptur bestehend aus Erzeugermilch der Molkereikette "Filiere Panna", angereichert mit natürlichen Aromen, die in einem "Butter"-Träger stabilisiert werden. Somit verbessert sich ihre aromatische Leistung beim Backen.

Die Rezeptur BurroAroma Naturale macht sich die physikalisch-strukturellen Eigenschaften der Brazzale Butter zunutze





ANTICO BURROFICCO
dal 1794

**VANILLE
BOURBON**
HERKUNFT MADAGASKAR

BURRO Aroma
Naturale




"Scuola Dolce & Salato"
Kochschule


*Mit Vanillegeme gefüllter
Windbeutel*



BURRO *Aroma Naturale*
ist ein wesentliches Zutat für Eisdielen,
weil Butter starke Stabilität und
gleichzeitig wesentliche, einzigartige
oder differenzierte Aromen von
feiner natürlicher Herkunft bei der
Speiseeiszubereitung bringt.

WEITERE AROMEN






Ciccio Vitiello


*Pizza mit
Schokoladenteig*



BURRO Aroma Naturale
ist ein Mittel zur Aromenstabilisierung in
Backwaren, wo die Dispersion mikronisierter
natürlicher Aromen in Verbindung mit
den strukturgebenden Eigenschaften einer
natürlichen (nicht fraktionierten) Vollbutter
die Herstellung von stabilbleibenden
Backwaren ohne den Einsatz von Hilfs- oder
Zusatzstoffen ermöglicht.




Marco Aliberti

Cake tropical

BURRO Aroma Naturale
enthält in der flüssigen Phase keine
Aroma-Lösungsmittel und -verdünner:
die leichte Dispersion in der
Gebäckmasse wird durch
Mikronisierung und Verteilung
in der festen Phase gewährleistet.




Biagio Martinelli


"Neu interpretierter Apfelstrudel"



BURRO *Aroma Naturale*
Die Aromenstabilisierung in der Backphase wird durch Produktionstechnologien gewährleistet, die für eine breite Palette von Backprodukten geeignet sind.



WEITERE AROMEN





ANTICO BURRIFICIO
dal 1784
**SIZILIANISCHE
MANDARINE**

BURRO Aroma
Naturale



"Scuola Dolce & Salato"
Kochschule

"Macarons mit Mandarine und
Ganache mit
Zartbitterschokolade"



BURRO *Aroma Naturale*

ist eine Butterrezeptur mit
in Butter eingekapselten natürlichen
Aromen, die für die Herstellung verschiedener
Arten von Backprodukten geeignet ist,
wie Kuchen, Muffins, Kleingebäck
und Kekse, kundenspezifische Kreationen
aus trockenem oder fermentiertem Teig.



"Scuola Dolce & Salato"

Kochschule



"Mandel und
Birnenkuchen"



Dank der Kompatibilität
verschiedener natürlicher
Aromen ermöglicht
BURRO Aroma Naturale
die differenziertesten Kreationen
in allen Bereichen der
Backwarenindustrie.



WEITERE AROMEN





BURRO *Aroma Naturale*
kann die Eigenschaften höchster
sensorischer Akzeptanz in Verbindung
mit echter Ernährungsqualität mit sich
bringen.

WEITERE AROMEN






Alessandro Mango


"Kleine Pâtisserie mit
Kokos und Limette"

BURRO *Aroma Naturale*
findet professionellen Einsatz
in einer breiten Palette von
Trockengetreideprodukten:
Cracker, Crispies, Trockenkekse,
Macarons sowie als Rohmaterial
für die Herstellung von Kuchen
und Pudding zu Hause.
Die Diversifizierung der verfügbaren
Geschmacksrichtungen und das Mischen
der Aromen ermöglichen interessante
Geschmacksvariationen.



Jede Aromatisierung ist in folgenden Formaten erhältlich:

- Karton à 5kg
- Karton à 3kg (3x1kg)



La più antica tradizione italiana



Partner di:



BRAZZALE.COM



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

