



Gelato

Fratelli Brazzale dal 1784

Innovativ und naturrein



Brazzale SCIENCE
NUTRITION & FOOD RESEARCH
CENTER



Gelato Fratelli Brazzale dal 1784

Eine neue Vision des Speiseeises

Wissenschaft und Technologie treffen bei diesem einzigartigen Projekt zusammen. Wir haben ein Speiseeis entwickelt, indem die sensorischen Merkmale der Butter Burro Superiore Fratelli Brazzale bestens hervorgehoben wurden. Das köstlichste Vorbild unserer Absicht, die höchsten Qualitäten der Milch aufzuwerten und zur Geltung zu bringen.

*Eine ernährungsphysiologische
Lebensmittelzubereitung*

*Nur natürliche Aromen
Quelle von Ballaststoffen
Ohne Zusatzstoffe*

Verfügbare Geschmacksrichtungen:

BITTER

NILLA

CIOKOCOFFEE

CIKOMILK

FIORDILATTE

SICILIA



ZUBEREITUNGSWEISE

40g BUTTER + 1 PRÄPARATPACKUNG + 700ml TEILENTRAHMTE MILCH =



Gelato

Fratelli Brazzale *dal 1784*

FONTE DI PROTEINE

neben..

*Nur natürliche Aromen
Quelle von Ballaststoffen
Ohne Zusatzstoffe*

PROTEINQUELLE



Verfügbare Geschmacksrichtungen:

CIOKOMILK

Die optimale Serviertemperatur bestimmt der Professionelle; trotzdem wird eine Serviertemperatur von etwa -7°C empfohlen.
Lagertemperatur: -18°C.

1KG SPEISEEIS



Gelato Fratelli Brazzale

**absolute
Neuheit
SIGEP 2024**
THE DOLCE WORLD EXPO



La più antica tradizione italiana



BRAZZALE.COM



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