

iNuevo!

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





Solo aromas naturales obtenidos gracias a tecnologías de vanguardia

Es una preparación alimenticia

La mantquilla Brazzale es el medio ideal para un perfil aromático estable

Asegura una distribución uniforme de las partículas micronizadas del aroma en la masa

Asegura una menor dispersión del aroma al hornear la masa



El resultado de 9 generaciones de tradición en la industria láctea junto a la labor de investigación científica del Brazzale Science Center:

BURRO *Aroma Naturale*

Una preparación alimenticia elaborada con mantquilla de leche de las granjas de nuestra cadena productiva Filiera Panna ("cadena de la nata") enriquecida con aromas naturales encapsulados en la misma mantquilla para un mejor resultado aromático durante la fase de horneado.

La preparación BurroAroma Naturale nace de las características físicas y estructurales de la mantquilla Brazzale.





ANTICO BURGHIICO
dal 1794

**VAINILLA
BOURBON**

ORIGEN MADAGASCAR

BURRO *Aroma
Naturale*



"Scuola Dolce & Salato"
Academia de cocina



BURRO *Aroma Naturale*
es un ingrediente ideal para el helado,
donde el uso de la mantequilla aporta
al mismo tiempo estabilidad y un perfil
aromático esencial, único o variado,
con un origen natural de alta calidad.

SABORES COMPLEMENTARIOS






Ciccio Vitiello

Pizza con masa de chocolate



BURRO Aroma Naturale es un medio para la estabilización de los aromas en la fase de horneado, reduciendo la dispersión de los aromas naturales micronizados y aportando las propiedades estructurales de una mantequilla natural no fraccionada, lo cual permite la elaboración de productos pasteleros estables en el tiempo sin coadyuvantes ni aditivos.




Marco Aliberti

"Tarta tropical"

BURRO *Aroma Naturale*
no contiene solventes ni diluyentes
líquidos de aromas: la distribución de
las partículas aromáticas en la masa se
hace más fácil gracias a la tecnología de
micronización y distribución en elemento
sólido.




Biagio Martinelli


"Strudel de manzana revisado"



BURRO *Aroma Naturale*

La estabilización del aroma en la fase de horneado está asegurada por tecnologías productivas diseñadas para el gran abanico de productos de repostería.



SABORES COMPLEMENTARIOS





ANTICO BURRIFICIO
ITALIA
**MANDARINA
DE SICILIA**

BURRO *Aroma
Naturale*



"Scuola Dolce & Salato"
Academia de cocina

*Macarons de mandarina y
ganache de chocolate negro*

BURRO *Aroma Naturale*

es una preparación alimenticia creada para mantener los aromas naturales a través de la mantequilla en elaboraciones pasteleras de tipologías diferentes: tartas, Panettone y similares, muffins, pastelitos y galletas, recetas personalizadas de masa seca o fermentada.





ALMENDRA
AMARGA
BURRO Aroma
Naturale



"Scuola Dolce & Salato"
Academia de cocina

"Tarta de almendras
y peras"



BURRO *Aroma Naturale*

gracias a la compatibilidad entre varias tipologías de aromas naturales, permite crear recetas muy variadas en todos los sectores de la industria reposteria.



SABORES COMPLEMENTARIOS





Alessandro Mango



"Opera" caffè

BURRO *Aroma Naturale*

donde la mantequilla, con su alta y genuina calidad nutricional, puede aumentar el nivel de aceptabilidad sensorial.

SABORES COMPLEMENTARIOS






Alessandro Mango


"Pastelito de
coco y lima"

BURRO Aroma Naturale
garantiza una aplicación de alta tecnología
en las recetas de masa seca de cereales:
crackers, dulces con base crujiente,
galletas secas, macarons, además de ser un
ingrediente perfecto para tartas y flanes
caseros. Los distintos sabores disponibles
permiten crear variedades aromáticas
interesantes a través del uso complementario
de los distintos semielaborados.



Cada variedad está disponible en los siguientes formatos:

- Caja de 5 kg
- Caja de 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

