

In poche ore, dal *cremosissimo* latte di fattoria,
nasce un capolavoro che è, prima di tutto,
un *inimitabile* dono della natura.



La più antica tradizione italiana



Partner di:



BRAZZALE.COM

seguici su

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



Pro
*senza burro
che gusto c'è?*

Professional!

Dedicato all'uso professionale
di pasticceri e chef

BURRO DELLE ALPI *pro*



Freschissimo Latte di fattoria della Filiera Panna

Burro delle Alpi *pro* è il nostro burro di fattoria dedicato ai professionisti, ottenuto dal freschissimo latte di raccolta della nostra Filiera Panna

82%
Materia grassa min.

1 kg
2 kg
da laminazione
5 kg
25 kg



Fin dalla cura dei foraggi applichiamo in ogni singola fase le conoscenze ed i segreti tramandati da generazioni per ottenere un risultato insuperabile e mettere a vostra disposizione un vero fuoriclasse



Burro delle Alpi *pro* è anche **SENZA LATTOSIO**
Un "senza" che non si sente!
Per tutti i professionisti attenti alle esigenze dei propri clienti, un burro di fattoria senza lattosio ma con lo stesso gusto di panna fresca e dalla perfetta lavorabilità



PER PASTICCERIE
INNOVATIVE

1 kg
2 kg
da laminazione
5 kg
25 kg