



*La más antigua tradición
lechera Italiana*



Partner di:



dolce *O* salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA



BRAZZALE.COM



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



Pro
*sin mantequilla
¿qué sabor hay?*

Professional!



Dedicada al uso profesional
de pasteleros y chefs

En pocas horas, de la cremosa leche de granja,
nace una obra maestra que es, ante todo,
un don inimitable de la naturaleza.





Leche fresca de granja de la cadena de cremería: Filiera Panna

"Burro delle Alpi *pro*" es nuestra
mantequilla de granja dedicada
a los profesionales,
producida a partir de la leche
de granja más fresca
de nuestra cadena
de cremerías.

82%
mín. de
MATERIA GRASA

1 kg

2 kg
Laminada

5 kg

25 kg



Para pastelerías
innovadoras

2 kg
Laminada

5 kg

25 kg



Desde el mismo proceso
de cuidado del forraje,
aplicamos en cada paso los
conocimientos y secretos
transmitidos de generación
en generación para lograr
un resultado insuperable
y ofrecerle un
auténtico campeón.



"Burro delle Alpi *pro*"
también es **SIN LACTOSA**

¡Un "sin" que no se siente! Para todos los
profesionales atentos a las necesidades de sus
clientes, una mantequilla de granja sin lactosa
con el mismo sabor que la nata fresca y una
trabajabilidad perfecta.