



Profesional!



Dedicada al uso profesional
de pasteleros y chefs





Pro

*sin mantequilla
¿qué sabor hay?*





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


BURRO DELLE
pro

82%
mínimo de
materia grasa

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.





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.



1 kg
2 kg
laminada
5 kg
25 kg





Para pastelerías
innovadoras

1 kg
2 kg
laminada
5 kg
25 kg



"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.



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