



ITA_2026

La più antica tradizione italiana



Partner di:



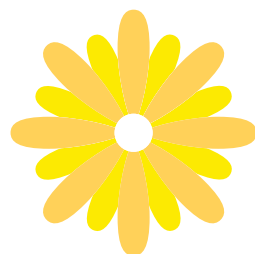
dolce *O* salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA



BRAZZALE.COM

seguici su  

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



ANTICO BURRIFICIO
dal 1784



BURRO *Aroma
Naturale*





Tradizione lattiero-casearia rispettata da nove generazioni e ricerca scientifica del Brazzale Science Center generano

BURRO *Aroma Naturale*

Preparazione Alimentare costituita da burro da latte di fattoria della "Filiera Panna" arricchito con aromi naturali stabilizzati in veicolo "burro" per una migliore resa in fragranza durante la fase di cottura.

La preparazione BurroAroma Naturale si avvale delle caratteristiche fisiche-strutturanti del Burro Brazzale



Ogni varietà è disponibile nei seguenti formati:

- Confezione da 2 kg
- Confezione da 5 kg

È una preparazione alimentare

Solo aromi naturali prodotti con tecnologie d'avanguardia



Il Burro Brazzale è veicolo ideale per la stabilità degli aromi



Riduzione delle dispersioni dell'aroma in fase di cottura dell'impasto

Garanzia di uniforme distribuzione micronizzata dell'aroma negli impasti