

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



La più antica tradizione italiana



Partner di:



dolce *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



Pro
*senza burro
che gusto c'è?*

*Pro*fesional!



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

2 kg
da laminazione
5 kg
25 kg