



*La más antigua tradición
lechera Italiana*



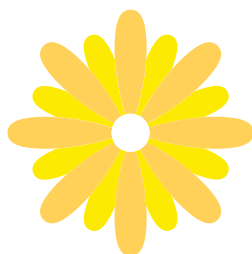
dolce *O* salato®
SCUOLA DI CUCINA
E PASTICCERIA



BRAZZALE.COM

seguici su  

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



ES_2026



ANTICO BURRIFICIO
dal 1784



BURRO *Aroma
Naturale*





El resultado de 9 generaciones de tradición en la industria láctea junto a la labor de investigación científica del Brazzale Science Center:

BURRO *Aroma Naturale*

Una preparación alimenticia elaborada con mantequilla de leche de las granjas de nuestra cadena productiva Filiera Panna ("cadena de la nata") enriquecida con aromas naturales encapsulados en la misma mantequilla para un mejor resultado aromático durante la fase de horneado.

La preparación BurroAroma Naturale nace de las características físicas y estructurales de la mantequilla Brazzale.



Cada variedad está disponible en los formatos:

- Caja de 2 kg
- Caja de 5 kg



Es un
preparado
alimenticio

Solo aromas
naturales
obtenidos gracias
a tecnologías de
vanguardia

La mantequilla Brazzale es
el medio ideal para un perfil
aromático estable



Asegura una
menor dispersión
del aroma
al hornear
la masa

Asegura una distribución
uniforme de las partículas
micronizadas del aroma
en la masa