

**Nouveau!**

ANTICO BURRIFICIO  
*dal 1784*



**BURRO** *Aroma*  
*Naturale*

*Brazzale*  
dal 1784  
*La*  
**FILIERA  
PANNA**



*Brazzale* **SCIENCE**  
NUTRITION & FOOD RESEARCH  
CENTER



ANTICO BURRIFICIO  
dal 1784



**BURRO** Aroma  
Naturale



Destinato esclusivamente ad uso professionale  
Non destinabile ad uso diretto  
Preparazione alimentare per pasticceria

Freschissimo  
Latte di fattoria  
della Filiera Panna





Est une  
préparation  
alimentaire

Arômes  
exclusivement  
naturels,  
produits avec  
une technologie  
de pointe

Le beurre Brazzale  
est un support idéal pour  
la stabilité des arômes

Réduction de la  
dispersion des  
arômes lors de la  
cuisson des pâtes

Garantit une répartition  
micronisée uniforme  
de l'arôme dans les pâtes



La tradition laitière cultivée depuis  
neuf générations et la recherche scientifique  
du Brazzale Science Centre génèrent :

## BURRO *Aroma Naturale*

une recette de beurre obtenue à partir  
du lait des producteurs de la filière laitière  
"Filiere Panna", enrichie d'arômes naturels stabilisés  
dans un support "beurre" pour une performance  
aromatique améliorée lors de la cuisson.

La recette BurroAroma Naturale  
valorise les propriétés physiques et structurelles  
du beurre Brazzale





ANTICO BURRICO  
dal 1774

**VANILLE  
BOURBON**

SOURCE MADAGASCAR

BURRO *Aroma  
Naturale*



"Scuola Dolce & Salato"  
Académie culinaire



\*choux à la  
crème\*



**BURRO** *Aroma Naturale*  
source d'ingrédients pour les glaciers  
en apportant des arômes essentiels et  
uniques d'origine 100% naturelle.

ARÔMES COMPLÉMENTAIRES





  
Ciccio Vitiello  
  
"Pizza avec pâte au chocolat"

**BURRO Aroma Naturale**  
est un moyen de stabilisation des arômes dans les pâtes boulangères. La dispersion d'arômes naturels micronisés, combinée aux propriétés structurantes d'un beurre naturel non fractionné, permet la préparation de produits de boulangerie et pâtisserie avec une stabilité contrôlée dans le temps sans l'utilisation d'adjuvants ou d'additifs.





  
Marco Aliberti  
  
"Gâteau tropical"

**BURRO** *Aroma Naturale*  
ne contient pas de solvants ni de diluants aromatiques en phase liquide : la micronisation en phase solide garantit une distribution aisée des arômes dans les pâtes boulangères.





  
Biagio Martinelli  
  
"Strudel aux pommes revisité"



## BURRO *Aroma Naturale*

La stabilisation des arômes pendant la cuisson est garantie par la technologie de production dédiées à la plus large gamme de produits de boulangerie.

### ARÔMES COMPLÉMENTAIRES





"Scuola Dolce & Salato"  
Académie culinaire



"Macaron à la mandarine et  
ganache au chocolat  
fondant"



**BURRO** *Aroma Naturale*  
est une recette de beurre qui contient  
des arômes 100% naturels encapsulés  
dans le beurre et qui convient  
à la production de différents types  
de produits de boulangerie, comme les  
pâtisseries de conservation.



**BURRO** *Aroma Naturale*  
où l'utilisation du beurre peut garantir  
des performances sensorielles  
exceptionnelles combinées à la meilleure  
qualité nutritionnelle la plus authentique.

ARÔMES COMPLÉMENTAIRES





"Scuola Dolce & Salato"  
Académie culinaire



"Gâteau Amandes  
et poires"

### BURRO *Aroma Naturale*

le beurre ne contient pas de solvants ni de diluants aromatiques en phase liquide: la technologie de micronisation et de distribution en phase solide permet une dispersion aisée dans les pâtes à tarte.

#### ARÔMES COMPLÉMENTAIRES





  
Alessandro Mango

  
\*Mini pâtisserie avec noix  
de coco et citron vert\*

**BURRO** *Aroma Naturale*  
peut être utilisé par les professionnels  
pour une vaste gamme de pâtisseries  
de conservation comme crackers,  
biscuits secs, macarons, ainsi que  
comme matière première dans la production  
domestique de gâteaux et de puddings.  
La diversification et le mélange  
des arômes disponibles permet  
des variations de goût intéressantes.



Chaque aromatisation est disponible dans les formats suivants:

- Carton de 5 kg
- Carton de 3kg (3x1kg)



*La più antica tradizione italiana*



Partner di:



[BRAZZALE.COM](http://BRAZZALE.COM)



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

