

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





Arômes exclusivement naturels, produits avec une technologie de pointe

Est une préparation alimentaire

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

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

Réduction de la dispersion des arômes lors de la cuisson des 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 "Filiera 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 structurales du beurre Brazzale





ANTICO BURSICO
dal 1794

**VANILLE
BOURBON**

SOURCE MADAGASCAR

BURRO *Aroma
Naturale*



"Scuola Dolce & Salato"
Académie culinaire



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 patisserie 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



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

