

Continua al Sigep la presentazione di innovazioni Brazzale S.p.A.



23 gennaio 2023 – Sigep 2023
Avv. Roberto Brazzale (a destra) e Prof. Fernando Tateo (a sinistra)

Nelle date 21-25 gennaio si è svolta a Rimini la tradizionale Fiera del Gelato a cui Brazzale S.p.A. di Zanè (Vicenza) ha partecipato presentando ulteriori sviluppi del progetto “Ice Cream Nutri-Like”, la preparazione alimentare che lo scorso anno nella stessa occasione, aveva per oggetto il “fiordilatte Brazzale” come prototipo della linea “fonte di fibre e aromi esclusivamente naturali”. L’innovazione, come si ricorderà, è basata sull’impiego del *Burro F.lli Brazzale* ormai strutturato nell’arte dolciaria come componente multifunzioni che fa sì non sia necessario l’impiego dei tradizionali coadiuvanti di struttura inquadrati merceologicamente nella categoria degli additivi.

Proseguendo nel programma di semplificazione dell’operatività pasticceria, Brazzale S.p.A. ha affiancato alla sua rete innovativa le preparazioni “*Burroaroma*”, affidando ad un suo burro di filiera strutturato l’attività di *supporto funzionale di una serie di aromi naturali* realizzati con tecnologia

avanzata di microincapsulazione. La novità funzionale della linea risiede nella particolare stabilità allo stress termico degli aromi naturali impiegati nei preparati dolciari di ogni genere e tipo: i risultati sono quelli della stabilità e incremento della fragranza nel tempo, possibile per l'adottata nuova tecnologia di *dispersione micronizzata degli aromi nella massa delle preparazioni Burroaroma*.

I risultati presentati da maestri-pasticceri di rinomata immagine professionale hanno coronato le ricerche frutto dell'attività formulativa del "Brazzale Science Center" annesso alla struttura produttiva della Brazzale S.p.A, cui il comparto societario sta dando particolare impulso.



23 gennaio 2023 – Sigep 2023. Un momento di relax nello stand Brazzale S.p.A.

<https://www.foodchem.it/wp-content/uploads/2023/02/sigep-23-gennaio-2023.pdf>