

BRIMI - CENTRO LATTE BRESSANONE

RECENSIONE DI: CITYLIGHTSNEWS

Con un filo di buon olio e un pizzico di sale, gustata impanata e fritta, o fresca come protagonista di insalate, paste oppure come farcitura della parmigiana, la mozzarella Brimi è da sempre protagonista indiscussa di piatti diversi e fantasiosi.

Un ingrediente versatile, sia d'estate sia d'inverno, che arricchisce i piatti della nostra cucina con la freschezza del suo gusto ricco e unico.

Scegliere Brimi significa scegliere la mozzarella fatta con tutta la bontà del latte fresco dell'Alto Adige, dove la tradizione è una ricchezza da valorizzare con l'innovazione.

Mozzarella Brimi è l'ideale per tante occasioni ed è disponibile in tante forme e formati: classica, ciliegine, a dadini...

Fatevi accompagnare in un viaggio di sapori e profumi irresistibili attraverso 35 fantastiche ricette realizzate appositamente per Brimi da tre rinomati chef: Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser e Helmut Bachmann.

Questo straordinario ricettario si può acquistare presso il Brimi Shop a Varna o online sul sito www.brimi.it

Non rimane che lasciarsi tentare dal sapore della Mozzarella

Brimi e scoprire quali piatti prelibati si possono creare.



★★★★
CARLYLE BRERA HOTEL

BreraHotels®
★★★★★★★★★★

★★★★
HOTEL ARIOSTO

HOTEL ZURIGO

MEMOMI
LA MEMORIA DI MILANO

INDIRIZZO: VIA BRENNERO 2 VARNA

INDIRIZZO E-MAIL: [INVIA UNA MAIL](#)

TELEFONO: 0472.271300

SITO INTERNET: [VISITA IL SITO](#)