



ALESSIOBRUSADIN
INVASI DAL GUSTO

sommario

summary

Mi presento, sono Alessio	4
Le Confetture Classiche	8
Le Confetture Speciali	10
Le Marmellate di Agrumi	12
Le Creme Extra al Cioccolato	14
I Chutney Agrodolci	16
I Ragù	18
I Bruscotti	20
Le Brusadine	22
I Liquori	24

mi presento, sono *Alessio Brusadin*

Friulano di Pordenone e cuoco giramondo come tanti colleghi.

Terminata la scuola alberghiera ho lavorato per alcuni anni nel Pordenonese e dopo il servizio militare sono partito per Londra. Lì ho lavorato in strutture a 5 stelle come l'Hyde Park Hotel, l'Halkin Hotel con Gualtiero Marchesi, il Metropolitan Hotel, fino a quando ho aperto la mia catena di ristoranti Italiani uno dei quali - Grano - nel 1999 ha vinto il premio come miglior ristorante Italiano dell'anno. Dopo quindici anni all'estero sono rientrato in patria e passati 5 anni in Alto Adige mi sono trasferito in Val di Non, per la precisione a Smarano dove ho iniziato questa nuova avventura. Il ritorno in Italia è stata una riscoperta di sapori e prodotti meravigliosa. L'idea è di catturarla in questi vasi, in maniera completamente naturale, senza aggiunta di alcun conservante e di diffonderla per il piacere di tutti.

Come tutti i giramondo alla fine sono tornato nella mia Pordenone con due grandi novità!

La prima è che la Dispensa ha un nuovo laboratorio più ampio in cui racchiuderò tutto quello che in questi anni ho scoperto, assaggiato e testato. La seconda è l'arrivo in società di due grandi professionisti, Francesco Zanet grande amico e cuoco di riconosciuta abilità che mi affiancherà nella produzione e Alessandro Marzotto della cantina Santa Margherita Spa e Mattia Beda che si occuperanno della parte commerciale.

Invasi dal gusto nasce dall'idea di mettere in vaso profumi, sapori ed anni di esperienza in cucine professionali di mezzo mondo. Dopo anni di ristorazione non volevo che la mia cucina fosse disponibile solo a clienti locali, ma desideravo che i miei prodotti potessero raggiungere tutta l'Italia e oltre.

Usiamo la miglior frutta e la portiamo a piena maturazione. La cuociamo in pentole basse e larghe per una veloce evaporazione per mantenere intatti profumi, sapori e colori. Selezioniamo e maciniamo carni spettacolari come il manzo di razza grigio alpina dal Trentino per il nostro ragù, del quale usiamo solo il taglio reale con il giusto mix di carne e parte grassa. Lo cuociamo a fuoco basso e con cotture lunghe. I nostri ragù cuociono per almeno 5 ore!

Offriamo, inoltre, diversi servizi speciali.

Possiamo occuparci di forniture all'ingrosso HO.RE.CA. Tutti i nostri prodotti sono a disposizione anche per forniture ad alberghi, gastronomie e negozi! Per ristoranti, negozi o alberghi posso personalizzare il tappo con loghi aziendali od informazioni speciali. Il servizio è gratuito per forniture continuative.

Creiamo su richiesta fantastiche bomboniere personalizzate. Oramai la bomboniera gastronomica è diventata uno degli oggetti più usati per il classico regalo da matrimonio, battesimo, comunioni o cerimonie in genere. Le mie confetture con la loro unicità sono perfette per questo scopo, con anche tappi personalizzati per ogni occasione.

Infine, la dispensa produce anche su ordinazione prodotti a marchio e personalizzati anche nelle ricette.

Tutti i nostri prodotti sono completamente naturali senza l'aggiunta di coloranti, conservanti o gelificanti. La nostra missione? Avere la lista ingredienti più corta possibile!

buon appetito



“
mettiamo in *vaso*
profumi, sapori,
vera *passione*...”

hello dear, I'm *Alessio Brusadin*

from Pordenone, Friuli, professional chef and globetrotter.

After the hotel school, I worked for some years in Pordenone and once completed the National service, I left for London. There I worked in 5 star establishments such as the Hyde Park Hotel, The Halkin Hotel – under the guidance of Gualtiero Marchesi – and The Metropolitan Hotel, until I opened my own chain of Italian restaurants one of which, Grano in Kew Bridge, won the award for “Best Italian Restaurant of the Year”. After fifteen years, abroad I returned home and spent 5 years in South Tyrol I moved to Val di Non, to precision at Smarano where I started this new adventure. The return to Italy was a rediscovery of wonderful flavors and products. The aim is to source the best ingredients, capturing the essence of their flavors, add a bit of skills and creativity and, without adding any preservatives, make them available for the pleasure of you all.

Like all the globetrotter I finally came back to my Pordenone with two great news!

The first is that the Dispensa has a new larger workshop where I will cover everything I have discovered, tried and tested in recent years. The second is the arrival in a company of two great professionals, Francesco Zanet, a great friend and chef of recognized skill who will support me in production and Alessandro Marzotto of the Santa Margherita Spa winery and Mattia Beda that will handle the commercial part.

Invaded by taste was born from the idea of potting scents, flavors and years of experience in professional kitchens around the world. After years of catering, I didn't want my kitchen to be available only to local customers, but I wanted my products to reach all of Italy and beyond.

We use the best fruit and bring it to full maturity. We cook it in low and wide pots for a quick evaporation to keep the scents, flavors and colors intact. We select and grind spectacular meats such as alpine gray beef from Trentino for our ragù, of which we only use the real cut with the right mix of meat and fat. We cook it over low heat and with long cooking. Our ragù cook for at least 5 hours!

We also offer several special services.

We can take care of ho wholesale supplies HO.RE.CA. All our products are also available for supplies to hotels, delicatessens and shops! For restaurants, shops or hotels I can customize the cap with company logos or special information. The service is free for continuous supplies. We create on request fantastic personalized favors. Now the gastronomic wedding favor has become one of the most used items for the classic wedding gift, baptism communions or ceremonies in general. My jams with their uniqueness are perfect for this purpose, with also personalized caps for every occasion. Finally, the pantry also produces branded and personalized products to order even in recipes.

All Alessio Brusadin products are completely natural without the addition of dyes, preservatives or gelling agents. Our mission? Have the shortest ingredient list possible!

buon appetito

“we put in *pots*
scents, flavors,
true *passion*...”



le confetture *classiche*

Meravigliose confetture extra prodotte con un solo frutto e l'aggiunta di zucchero e succo di limone. Tutti gusti classici, ma con profumi e consistenze di una volta. Prodotte in pentole basse e larghe in cotture da 2,5kg per favorirne l'evaporazione. Tutto per esaltare aromi e colori.

Disponibili in vasi singoli, in selezione degustazione o in eleganti cassette regalo. Ideali per colazione sul pane tostato, oppure per crostate e torte od anche semplicemente sullo yogurt naturale con i cereali.

Sono completamente naturali senza conservanti, coloranti o gelificanti.

the classic jams

Jams made with only one fruit and adding only sugar and lemon juice.

All classic flavors, but with aromas and textures from tradition. Produced in shallow and wide pots 2,5kg at the time, to facilitate evaporation for.

All to enhance aromas and colors.

Available in individual pots or in tasting selection or elegant gift boxes.

Ideal for breakfast on toast or for pies and cakes or simply on natural yoghurt with cereals. They are completely natural with no preservatives, colorants or gelling.





le confetture *speciali*

Le speciali sono una serie di confetture con ricette uniche e con abbinamenti originali e deliziosi.

Vado alla ricerca di ingredienti poco utilizzati, come ad esempio la guava, i lychees, la citronella il porto vintage. Creo le mie deliziose confetture esattamente come se stessi creando un piatto.

the special jams

The specials are a series of jams with unique recipes and with original and delicious combinations.

I go in search of little-used ingredients, such as guava, lychees, lemongrass and vintage port.

I make these jams like I'm making a dish.

le marmellate *di agrumi*

Per le marmellate di agrumi uso solo arance navel che arrivano direttamente dalla Sicilia e dalla Calabria; Mandarino tardivo di Ciaculli, sempre dalla Sicilia; Pompelmi a foglia dalla Calabria o dalla Sicilia a seconda delle disponibilità e limone femminello Siracusano della bella Sicilia. Tutti frutti non trattati.

Qui ho fatto sia abbinamenti classici che più originali. Una cosa accomuna tutte: il profumo! Disponibili singole, in selezione d'assaggio oppure in splendidi box regalo.

the citrus marmelades

For citrus jams I use only navel oranges that come directly from Sicily and Calabria; Late Mandarin of Ciaculli, also from Sicily; Leafy grapefruits from Calabria or Sicily depending on the availability and lemon femminello Siracusano of beautiful Sicily.

All untreated fruit. Here I have made both classic and more original combinations. One thing unites all of them: perfume!

Available singly, in tasting selection or in the splendid gift boxes.





creme extra *al cioccolato*

Le creme extra al cioccolato di Alessio Brusadin sono delle confetture di frutta, alcune in purea, altre a pezzettoni con l'aggiunta di cioccolato alla fine. Sono golosissime e perfette per le merende pomeridiane dei bambini e non solo! Sono, come tutti i miei prodotti, completamente naturali senza l'aggiunta di conservanti o coloranti. Io le ho abbinare a pancakes, waffle, muffins e crostate ma vanno benissimo anche spalmate su una fetta di pane tostato.

the extra chocolate creams

Alessio Brusadin's extra chocolate creams are fruit jams, some in puree, others in chunks with the addition of chocolate at the end. They are greedy and perfect for afternoon snacks for children and not.

They are, like all my products completely natural without preservatives or colorings. I combined them with pancakes, waffle, muffins and pies but also spread on a slice of toasted bread.

gli agrodolci *chutney*

I nostri chutney sono delle composte agrodolci di frutta e verdura a base di zucchero di canna ed aceto di mele. Sono perfetti per abbinarli a formaggi, salumi, carni bollite od alla griglia.

In questa troverete anche la sweet chilli sauce, la meravigliosa salsa a base di zucchero, aceto, peperoncino ed aglio, deliziosa su fritti di ogni tipo o per deliziose verdure wok.

the chutneys

The chutneys are sweet and sour made with fruit and vegetables, with brown sugar and apples vinegar. They are perfect to pair with cheeses, salami, boiled or grilled meats.

In this category you could find the amazing sweet chilli sauce, sugar based sauce, vinegar, chili and garlic, delicious of any kind of fried or for delicious wok vegetables.





i deliziosi *ragù*

I ragù di Alessio Brusadin sono prodotti solo con carni scelte, allevate naturalmente, di pascolo oppure selvatiche. Tutti i nostri gustosi ragù sono prodotti esclusivamente moncarne al 100% e sono completamente privi di conservanti. Sono prodotti con ricette tradizionali e cotture lente e lunghe per esaltare profumi e sapori.

Tutto il sapore di un ragù da alto ristorante nella comodità di un vaso.

the meat ragù

My sauce are made with selected meats are reared naturally, grazing, or wild.

Made with only one kind of meat are all 100% and are entirely free of preservatives.

They are made with traditional recipes and slow and long cooking to exalt scents and flavors.

All the flavor of a top restaurant sauce in the convenience of a vase.

i fantastici *bruscotti*

Nuova linea di biscotti artigianali. Deliziosi, fragranti, accattivanti e soprattutto "unici". Perfetti sia come regalo che da degustare a casa con amici.

Tutti i prodotti sono completamente naturali e prodotti con le migliori materie prime, biscotteria da alta pasticceria.

the amazing bruscotti

New line of artisan biscuits. Delicious, fragrant, captivating and above all "unique".

Perfect both as a gift and to taste at home with friends.

All products are completely natural and produced with the best raw materials, biscuits from high pastry.





le gustose *brusadine*

Con le "Brusadine" andiamo a completare la selezione delle nostre preparazioni di frutta.

Abbiamo creato questa linea di prodotti con solo zuccheri della frutta sostituendo lo zucchero di canna bianco con il mosto d'uva concentrato rettificato solido. Per la cottura questa volta ci siamo appoggiati ad una macchina, cosa inusuale per noi, ma con la cottura sottovuoto siamo riusciti a togliere molta acqua alla frutta rimanendo a basse temperature, cosa che ci ha permesso di raggiungere la percentuale di 120 gr di frutta per 100 g di prodotto.

Il risultato è un prodotto freschissimo, con soli zuccheri della frutta e con un sapore delizioso.

Ovviamente non potevamo esimerci dal fare qualche gusto "alla Brusadin" quindi ne trovate tre "classiche" e tre "speciali".

Provatele non ve ne pentirete!

the tasty brusadine

With the "Brusadine" we are going to complete the selection of our fruit preparations. We have created this line of products with fruit sugars only by replacing white cane sugar with solid rectified concentrated grape must.

For cooking this time we leaned on a machine, which is unusual for us, but with the sous vide cooking we were able to remove a lot of water from the fruit while remaining at low temperatures, which allowed us to reach the percentage of 120 grams of fruit for 100 g of product. The result is a very fresh product, with only fruit sugars and with a delicious flavor.

Obviously we could not avoid making some "Brusadin" flavors, so you will find three "classic" and three "special" ones.

Try them you will not regret it!

invasi dai *liquori*

Nuova linea di liquori!

Deliziosi, freschi, accattivanti e soprattutto "unici". Perfetti sia come regalo che da degustare a casa con amici.

Tutti i prodotti sono ispirati alle nostre confetture realizzati rispettando gli standard più elevati di qualità e naturalezza, sempre garantendo quel gusto unico dei prodotti "Brusadin".

the liqueurs

New line of liqueurs!

Delicious, fresh, captivating and above all "unique". Perfect both as a gift and to taste at home with friends.

All products are inspired by our jams made respecting the highest standards of quality and naturalness, always guaranteeing that unique taste of "Brusadin" products.





ALESSIOBRUSADIN
INVASI DAL GUSTO



www.alessiobrusadin.it

Alessio Brusadin - Invasi dal Gusto di "Qualità Artigiana S.R.L."
info@alessiobrusadin.it
Sede legale e operativa: Viale Europa 24 - 33070 - Brugnera (PN) ITALIA

PI and CF 01816010936