



**ALESSIOBRUSADIN**  
INVASI DAL GUSTO

*Catalogo Ho.re.ca.*

## 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.



## scopri il prodotto

# Confettura Extra N°79 di Albicocche



### Ingredienti:

Albicocca, Confettura ricca, corposa.  
zucchero di canna, Prodotta con albicocche orang ruby o portici portate  
bianco, limone. a piena maturazione.

**frutta utilizzata** Tagliamo le albicocche solo a metà per avere  
**per 100 gr di** splendidi pezzi di frutta che sprigionano tutto il sapore.  
**prodotto :80g** Deliziosa a colazione ma anche per farcitura  
Peso netto: 270 g torte e biscotti.

## scopri il prodotto

# Confettura Extra N°12 di Fragola Camarosa



### Ingredienti:

Fragola, zucchero La più amata dai più piccoli e non...  
di canna bianco, Al suo massimo con una fetta di pane tostato e burro.  
limone.

**frutta utilizzata** La sua consistenza abbastanza morbida la rende i  
**per 100 gr di** deale anche sul gelato.  
**prodotto :80g**  
Peso netto: 270 g

## scopri il prodotto

# Confettura Extra N°10 di Mirtillo rosso



### **Ingredienti:**

Mirtillo rosso, La mia confettura classica preferita!  
zucchero di canna, Gusto intenso, leggermente asprino con profumi  
bianco, limone. di sottobosco.

**frutta utilizzata** Deliziosa sullo yogurt o sul pane, ma perfetta  
**per 100 gr di** anche come abbinamento a formaggi  
**prodotto :80g** freschi e di media stagionatura.

Peso netto: 270 g

## scopri il prodotto

# Confettura Extra N°11 di Lampone



### **Ingredienti:**

Lampone, Confettura decisa e saporita.  
zucchero di canna  
bianco, limone.

**frutta utilizzata** La cottura veloce preserva tutti i sapori e  
i profumi del lampone.

**per 100 gr di**  
**prodotto :80g** Deliziosa per colazione o per crostate.

Peso netto: 270 g

## scopri il prodotto

# Confettura Extra N°26 di Frutti di bosco



### Ingredienti:

frutti di bosco  
misti in quantità  
variabile

(lamponi, more,  
ribes, fragoline di  
bosco e mirtilli),  
zucchero e succo  
di limone.

**frutta utilizzata  
per 100 gr di  
prodotto :80g**

Peso netto: 270 g

La regina incontrastata delle confetture classiche con il tocco delle fragoline di bosco che le donano un profumo unico.

Sul pane tostato, sulle fette o sullo yogurt, ovunque la mettiate renderà speciale la vostra colazione.

## scopri il prodotto

# Confettura Extra N°22 di Fichi



### Ingredienti:

Fichi, zucchero  
di canna bianco,  
limone.

**frutta utilizzata  
per 100 gr di  
prodotto :80g**

Peso netto: 270 g

Profumata, corposa e dal gusto intenso.

Questa confettura extra di fichi è perfetta per colazioni sul pane o per dolci.

Ottima anche come abbinamento formaggi!

## scopri il prodotto

# Marmellata N°40 di arance



### **Ingredienti:**

arance navel non trattate in superficie, zucchero di canna bianco e succo di limone..

La super classica, sempre gradita.

Per iniziare bene una giornata spalmata su una fetta di pane tostato o sullo yogurt.

**frutta utilizzata  
per 100 gr di  
prodotto :80g**

Peso netto: 270 g

## scopri il prodotto

# Confettura Extra N°27 di More



### **Ingredienti:**

More, zucchero di canna bianco, limone.

Profumata, saporita e dal gusto intenso.

Questa confettura extra di more è perfetta per colazioni sul pane o sullo yogurt.

**frutta utilizzata  
per 100 gr di  
prodotto :80g**

Ottima anche per crostate e biscotti.

Peso netto: 270 g



## 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!

## scopri il prodotto

# “Brusadina” N°21 frutti di bosco e fragoline



### Ingredienti:

macedonia di  
frutti di bosco  
in proporzione  
variabile (ribes  
rosso, more,  
lamponi , mirtilli ,  
fragoline di bosco  
11%), mosto d'uva  
concentrato,  
rettificato solido,  
succo di limone di  
Sorrento IGP.

### frutta utilizzata

**per 100 gr di prodotto :120g**

Peso netto: 270 g

Preparazione a base di frutti di bosco con fragoline.

La "brusadina" ai frutti di bosco e fragoline è fresca, profumatissima grazie all'aggiunta dell'11% di fragoline di bosco e con soli zuccheri della frutta.

Tutto il sapore del bosco in un vaso!

## scopri il prodotto

# “Brusadina” N°39 al mango



### Ingredienti:

Mango a pezzi  
varietà "kent",  
mosto d'uva  
concentrato  
rettificato  
solido, purea di  
mango varietà  
"alphonso", succo  
di Limone di  
Sorrento IGP.

### frutta utilizzata

**per 100 gr di prodotto :120g**

Peso netto: 270 g

Preparazione a base di mango.

Tutto il sapore, il profumo e la delicatezza del mango in una preparazione con soli zuccheri della frutta.

Chiudete gli occhi e vi troverete ai tropici!



## scopri il prodotto “Brusadina” N°23 ai fichi



### Ingredienti:

Fichi verdi, mosto  
d'uva concentrato  
rettificato solido,  
succo di limone di  
Sorrento I.G.P..

### frutta utilizzata

**per 100 gr di prodotto :120g**

Peso netto: 270 g

Preparazione a base di fichi.

Una delizia per gli amanti dei fichi, prodotta solo  
con fichi verdi mosto d'uva concentrato  
e succo di limone.

Con soli zuccheri della frutta!

Ottima anche sui formaggi!!

## scopri il prodotto “Brusadina” N°54 all'albicocca e fave di cacao



### Ingredienti:

albicocche, mosto  
d'uva concentrato  
rettificato solido,  
succo di limone  
di Sorrento  
IGP, granella di  
cacao 3.5%. PUO'  
CONTENERE  
TRACCE DI LATTE

### frutta utilizzata

**per 100 gr di prodotto :120g**

Peso netto: 270 g

Preparazione a base di albicocche e granella  
di fave di cacao.

La sontuosità delle albicocche unita all'incredibile  
sapore delle fave di cacao, un vero dessert in vaso!

E tutto con soli zuccheri della frutta.

## scopri il prodotto

# “Brusadina” N°55 alle fragole e rabarbaro



### Ingredienti:

fragole, mosto  
d'uva concentrato  
rettificato solido,  
rabarbaro 30.7% ,  
succo di limone di  
Sorrento IGP

### frutta utilizzata

**per 100 gr di prodotto :120g**

Peso netto: 270 g

Preparazione a base di fragole e rabarbaro.

La dolcezza e il profumo della fragola con il

tocco amarognolo del rabarbaro, un gran classico.

Noi lo abbiamo messo in vaso

con soli zuccheri della frutta!

## scopri il prodotto

# “Brusadina” N°56 alle prugne e cannella



### Ingredienti:

prugne, mosto  
d'uva concentrato  
rettificato solido,  
succo di limone  
di Sorrento IGP,  
cannella 0.6%

### frutta utilizzata

**per 100 gr di prodotto :120g**

Peso netto: 270 g

Preparazione a base di prugne e cannella.

Delicata fresca e profumatissima, con il profumo  
della cannella che la rende regale.

Con soli zuccheri della frutta!

Una delle mie preferite in assoluto!



## 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.

## scopri il prodotto

### Confettura N°49 more, limone e menta



#### Ingredienti:

frutta utilizzata  
per 100 gr di prodotto :87g  
more 56%,  
zucchero di canna  
bianco, limone 5%  
e menta.

**DISPONIBILE IN 2 FORMATI:**  
*Peso netto: 180 g*  
*Peso netto: 270 g*

Alle more abbiamo aggiunto limoni non trattati cotti a parte, puliti da i semi e inseriti a julienne assieme a menta fresca frullata a fine cottura.

Splendida su crostate, merende e sullo yogurt naturale.

## scopri il prodotto

### Confettura extra N°29 di fichi e Gewürztraminer



Ingredienti: frutta utilizzata  
per 100 gr di prodotto :76g  
fichi 60%,  
zucchero di  
canna bianco,  
Gewürztraminer

**DISPONIBILE IN 2 FORMATI:**  
*Peso netto: 180 g*  
*Peso netto: 270 g*

2%(contiene  
solfiti) e succo di  
limone.

Parte della linea delle confetture con vino in abbinamento. Per i fichi abbiamo scelto l'aromatico Gewürztraminer Alsaziano.

Deliziosa sul pane tostato o per crostate, ma anche in abbinamento con formaggi stagionati o erborinati.

## scopri il prodotto

### Confettura N°30 mirtillo e pinot nero



#### Ingredienti:

**frutta utilizzata**  
**per 100 gr di prodotto :80g**  
 mirtillo nero **DISPONIBILE IN 2 FORMATI:**  
 58%, zucchero, **Peso netto: 180 g**  
 vino pinot nero **Peso netto: 270 g**  
 2%(CONTIENE SOLFITI) e succo  
 di limone. Pura eleganza derivata dal mirtillo nero ma soprattutto dal vino pinot nero.  
 Ottimo sul pane ma anche in abbinamento a formaggi a pasta molle e caprini

## scopri il prodotto

### Confettura N°76 di albicocca Vinsanto e mandorle



#### Ingredienti:

**frutta utilizzata**  
**per 100 gr di prodotto :80g**  
 albicocca 55%, **DISPONIBILE IN 2 FORMATI:**  
 zucchero di canna **Peso netto: 180 g**  
 bianco, vin santo **Peso netto: 270 g**  
 1% (CONTIENE SOLFITI),  
 mandorle affettate Una delle primissime confetture speciali create,  
 alla quale siamo molto affezionati.  
 1% (CONTIENE FRUTTA A  
 GUSCIO) e succo Delicata, elegantissima e grazie alle mandorle anche  
 croccante, deliziosa su torte in genere e con una  
 fetta di pane bianco tostato per un tè pomeridiano.  
 di limone.

## scopri il prodotto

### Confettura N°15 fragole e bacche di sambuco



#### Ingredienti:

frutta utilizzata  
per 100 gr di prodotto :78g  
47%, zucchero  
*DISPONIBILE IN 2 FORMATI:*  
di canna bianco, *Peso netto: 180 g*  
bacche di *Peso netto: 270 g*  
sambuco 12% e  
succo di limone.

Questa confettura extra si ispira alla tradizione e ai gusti del Trentino Alto Adige, regione nella quale questa azienda ha mosso i primi passi. Alle fragole aggiungo il sambuco in bacche che ha la proprietà di donare freschezza e un deciso aroma. Ottima su crostate o biscotti

## scopri il prodotto

### Confettura EB prugne, cotogne e Bas Armagnac



**Ingredienti:** frutta utilizzata  
per 100 gr di prodotto :85g

frutti misti 57%  
(prugne 38%, pera  
cotogna19%),  
zucchero, Bas  
Armagnac 2% e  
succo di limone.

*DISPONIBILE IN 2 FORMATI:*  
*Peso netto: 180 g*  
*Peso netto: 270 g*

Confettura molto speciale con prugne, pere cotogne e Bas armagnac. Delicata e dalla consistenza unica. Dedicata al mio figlio più grande Edoardo, ghiottissimo di prugne. Ottima per colazioni e merende, crostate speciali, ma perfetta anche come guarnizione di formaggi e salumi

## scopri il prodotto

# Confettura Gb lamponi, limone e liquirizia



### Ingredienti:

lamponi 44%,  
zucchero di canna  
bianco, limone  
femminello  
Siracusano 15%,  
succo di limone,  
liquirizia in  
polvere Amarelli.

### frutta utilizzata

**per 100 gr di prodotto :85g**

**DISPONIBILE IN 2 FORMATI:**

*Peso netto: 180 g*

*Peso netto: 270 g*

Altro gusto della serie “limited edition”.

Questo dedicato alla mia splendida moglie Gessica.

Confettura delicata, profumatissima e con quel retrogusto leggermente amarognolo della liquirizia

## scopri il prodotto

# Confettura N°41 arancia e mango



### Ingredienti:

farance navel di  
Sicilia non trattate  
in superficie 42%,  
zucchero di canna  
bianco, mango  
Alfonso 15% e  
succo di limone

### frutta utilizzata

**per 100 gr di prodotto :84g**

**DISPONIBILE IN 2 FORMATI:**

*Peso netto: 180 g*

*Peso netto: 270 g*

Le migliori arance della Sicilia con il mango Alfonso, il più dolce dall'India.

In assoluto la più venduta e apprezzata.

## scopri il prodotto

# Confettura N°81 limone e pera



### Ingredienti:

frutti misti 58%  
(limone naturale  
dalla Sicilia 30%,  
pera Williams  
28%), zucchero di  
canna bianco.

### frutta utilizzata

**per 100 gr di prodotto :80g**

**DISPONIBILE IN 2 FORMATI:**

*Peso netto: 180 g*

*Peso netto: 270 g*

La dolcezza e la delicatezza della pera si bilancia perfettamente con il forte limone.

Agrumata, profumatissima per colazioni speciali e ottima per crostate e biscotti.

## scopri il prodotto

# Confettura N°43 “il sole d’inverno”



### Ingredienti: frutta utilizzata

**per 100 gr di prodotto :79g**

**DISPONIBILE IN 2 FORMATI:**

*Peso netto: 180 g*

*Peso netto: 270 g*

arance navel  
non trattate in  
superficie 58%,  
zucchero di canna  
bianco, fichi  
secchi 2%, datteri  
2%, NOCI 2%, uva  
passita 2%, semi  
di finocchio, rum  
2%

Confettura unica che unisce tutti prodotti del mediterraneo, dalle arance naturali a foglia, ai fichi secchi, datteri, noci.

Tutto condito da un tocco di Rum agricolo.

Deliziosa per farciture di torte e biscotti o semplicemente da scucchiare.

Da provare anche come abbinamento a formaggi come il pecorino o sugli erborinati





## 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.

## scopri il prodotto

*Crema N°57 di arance e cioccolato fondente***Ingredienti:**

Arance tarocco  
54%, zucchero e  
succo di limone,  
cioccolato  
fondente 7%  
(pasta di cacao,  
zucchero,  
burro di cacao,  
emulsionante,  
lecitina di SOIA,  
estratto di  
vaniglia)

*DISPONIBILE IN 2 FORMATI:**Peso netto: 180 g**Peso netto: 270 g*

Marmellata d'arance con un 10% di cioccolato fondente a fine cottura. Perfetta per biscotti, crostate o per merende speciali.

## scopri il prodotto

*Crema N°58 di lampone e cioccolato fondente***Ingredienti:**

lampone 55%  
, zucchero,  
cioccolato  
fondente 6%  
(pasta di cacao,  
zucchero,  
burro di cacao,  
emulsionante,  
lecitina di SOIA,  
estratto di  
vaniglia) succo di  
limone

*DISPONIBILE IN 2 FORMATI:**Peso netto: 180 g**Peso netto: 270 g*

Confettura di lampone senza semi con un 10% di cioccolato fondente a fine cottura. Evelagntissima e vellutata. Perfetta per biscotti, crostate o per merende speciali.

## scopri il prodotto

### Crema N°61 di pera e cioccolato fondente



#### Ingredienti:

pera Williams  
55%, zucchero  
di canna bianco,  
cioccolato  
fondente  
6%(pasta di cacao,  
zucchero, cacao  
magro in polvere,  
lecitina di SOIA,) e  
succo di limone.

*DISPONIBILE IN 2 FORMATI:*

*Peso netto: 180 g*

*Peso netto: 270 g*

Confettura di pera completamente frullata con un 10% di cioccolato fondente a fine cottura. Perfetta per biscotti, crostate o per merende speciali.

## scopri il prodotto

### Crema N°62 spalmabile alle nocciole



#### Ingredienti:

nocciole 45%,  
zucchero, cacao in  
polvere, lecitina di  
SOIA

*Peso netto: 200g*

Una spalmabile di nocciole incredibile senza grassi aggiunti e completamente naturale.

Deliziosa per merende, crostate o farciture di muffins o pancakes.

Assolutamente imperdibile.

## scopri il prodotto *Le Classiche in latta*

Confetture extra cotte in sottovuoto con il 120% di frutta prodotte con solo frutta,  
zucchero di canna bianco e succo di limone di Sorrento IGP.

Confezionate in comode latte da 1500g per l'uso da laboratorio o per hotel e ristoranti.

Prodotte nei seguenti gusti:

*Confettura extra di Fragola*  
*Confettura extra di frutti di bosco*  
*Confettura extra di fichi*  
*Confettura extra di albicocca*  
*Confettura extra di cliegia*

## 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.



## scopri il prodotto

### Chutney N°33 di fichi, finocchio e pepe rosa



#### Ingredienti:

fichi 48%, finocchi  
20%, scalogno,  
zucchero di  
canna, aceto di  
mele, rafano,  
olio di semi, sale,  
pepe rosa (PUO'  
CONTENERE  
FRUTTA A  
GUSCIO)

*DISPONIBILE IN 2 FORMATI:*

*Peso netto: 150 g*

*Peso netto: 250 g*

Il suo abbinamento ideale è una bella terrina  
di foie gras ma è perfetto per qualsiasi formaggio  
o salume. Ottimo abbinamento a tutti i piatti freddi,  
prosciutti crudi e cotti.

## scopri il prodotto

### Chutney N°34 di frutti di bosco e cipolla rossa



#### Ingredienti:

frutti di bosco in  
quantità variabile  
(lamponi, more,  
ribes, fragoline di  
bosco e mirtilli),  
aceto di mele,  
zucchero di canna,  
cipolla rossa e sale

*DISPONIBILE IN 2 FORMATI:*

*Peso netto: 150 g*

*Peso netto: 250 g*

Variante agrodolce della confettura di frutti di bosco  
modificata con zucchero di canna, aceto di mele e cipolla.  
Splendida su salumi affumicati come speck o di guarnizione a  
formaggi di capra freschi.

## scopri il prodotto

### Chutney N°51 di pesca, scalogno e mandorle



#### Ingredienti:

pesca gialla *DISPONIBILE IN 2 FORMATI:*  
 48%, scalogno *Peso netto: 150 g*  
 20%, zucchero *Peso netto: 250 g*  
 di canna, aceto  
 di mele bio, il primo nato della linea chutney e da sempre  
 MANDORLE il più amato.  
 AFFETTATE Estremamente duttile si abbina con  
 2,8%, olio di tutti i formaggi e prosciutti sia cotti  
 semi di girasole, che crudi.  
 sale (CONTIENE Spettacolare anche su panini e stuzzichini.  
 FRUTTA A  
 GUSCIO).

## scopri il prodotto

### Chutney N°36 di prugna, radicchio e teroldego



#### Ingredienti:

prugne 45%, *DISPONIBILE IN 2 FORMATI:*  
 radicchio precoce *Peso netto: 150 g*  
 13%, zucchero *Peso netto: 250 g*  
 di canna, aceto  
 di mele, vino  
 Teroldego Il chutney di prugna si sposa particolarmente  
 (CONTIENE bene con salumi di ogni tipo. La sua cremosità e  
 SOLFITI), olio di il sapore leggermente amarognolo lo rendono  
 semi di girasole, facilmente abbinabile anche alla carne cotta  
 sale arrosto o alla brace.

## scopri il prodotto

### Chutney N°45 di mela, pomodoro verde e rafano



#### Ingredienti:

mela 48%,  
pomodori verdi  
20%, cipolla  
rossa, zucchero  
di canna, aceto di  
mele bio, rafano  
2%, olio di semi di  
girasole, sale

#### DISPONIBILE IN 2 FORMATI:

*Peso netto: 150 g*

*Peso netto: 250 g*

Perfetto su prosciutti cotti, porchette e formaggi stagionati.

Eccellente anche come abbinamento piatti caldi di carne, specialmente doi maiale e pollo

## scopri il prodotto

### Chutney N°50 di mango, peperone e basilico



#### Ingredienti:

mango 45%,  
peperoni 13%,  
scalogno,  
zucchero di  
canna, aceto di  
mele, olio di semi  
di girasole, sale,  
basilico fresco

#### DISPONIBILE IN 2 FORMATI:

*Peso netto: 150 g*

*Peso netto: 250 g*

Finalmente è arrivato anche un chutney da abbinare a pesci e crostacei!

Delizioso con gamberoni alla griglia o con cappe sante e polipo o salmone. Vogliamo osare?

Provatelo su un hamburger!



## scopri il prodotto

### Chutney N°52 di pera, sedano e senape dolce



#### Ingredienti:

pera williams  
45%, SEDANO  
20%, cipolla  
rossa, zucchero  
di canna, aceto  
di mele, SENAPE  
DOLCE 2%, olio di  
semi di girasole,  
sale (CONTIENE  
SEMI DI SENAPE,  
SEDANO).

*DISPONIBILE IN 2 FORMATI:*

*Peso netto: 150 g*

*Peso netto: 250 g*

Il chutney di pera è perfetto per bolliti o wurstel, anche alla griglia.

Ottimo anche su piatti freddi di carne o patè e formaggi erborinati.

## scopri il prodotto

### Chutney N°35 di ciliegia e Aceto Balsamico di Modena IGP



#### Ingredienti:

ciliegia 50%,  
cipolla rossa,  
zucchero di canna,  
aceto balsamico di  
Modena IGP 10%  
(contiene solfiti)  
olio di semi, sale.

*DISPONIBILE IN 2 FORMATI:*

*Peso netto: 150 g*

*Peso netto: 250 g*

Chutney che si abbina benissimo a formaggi cremosi come robiole e taleggi e formaggi di capra freschi.

In alternativa di guarnizione ad un petto d'anatra arrosto o su pollame in genere.

## scopri il prodotto

### Chutney N°44 di albicocca, zenzero e miele



#### Ingredienti:

*DISPONIBILE IN 2 FORMATI:*

*Peso netto: 150 g*

*Peso netto: 250 g*

albicocca  
53%, scalogno,  
zucchero di  
canna, aceto di  
mele, miele di  
ailanto, zenzero  
4% olio di semi di  
girasole, sale.

Un delizioso chutney con albicocca e zenzero,  
addolcito anche dal miele di ailanto.

Delizioso su formaggi stagionati e su panini  
e burgers. Provatelo anche con le carni bianche  
arrosto come il pollo!

## scopri il prodotto

### Sweet chilli N°20 salsa agrodolce piccante



#### Ingredienti:

aceto di mele,  
zucchero, aglio,  
peperoncino e  
sale.

*Peso netto: 170 g*

Deliziosa salsa agrodolce dai profumi asiatici  
per i vostri fritti o per spadellate di verdura,  
pesce o carne!

Ora nel più comodo vaso da 170g!



## 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.

## scopri il prodotto

### Ragù N°70 di cinghiale



#### Ingredienti:

carne di cinghiale  
(54%) carne di  
suino nazionale  
(26%) carota,  
SEDANO, cipolla,  
vino rosso  
(CONTIENE  
SOLFITI),  
concentrato di  
pomodoro, aromi,  
olio e sale.

*Peso netto: 210 g*

Ragù di selvaggina molto saporito con il perfetto contributo di grasso, leggermente speziato all'anice stellato e cannella.

Questo ragù è perfetto per condire le pappardelle, tagliatelle o con polenta e formaggio.

## scopri il prodotto

### Ragù N°71 di manzo razza grigio alpina



#### Ingredienti:

reale di manzo  
razza grigio  
alpina(80%)  
carota, sedano,  
cipolla, vino rosso  
(contiene solfiti),  
concentrato di  
pomodoro, olio di  
semi di girasole,  
aromi e sale

*Peso netto: 210 g*

Prodotto con solo taglio reale di manzo razza Grigio Alpina.

Questo ragù è perfetto per lasagne, paste al forno o sui classici cappelletti romagnoli.

## scopri il prodotto *Ragù N°72 di capriolo*



### **Ingredienti:**

*Peso netto: 210 g*

carne di capriolo (80%)  
carota, SEDANO,  
cipolla, vino rosso (CONTIENE SOLFITI),  
concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, aromi e sale

Questo ragù si sposa molto bene con gnocchi, pasta all'uovo, oppure semplicemente con della polenta e del formaggio di malga stagionato.

## scopri il prodotto *Ragù N°74 di cervo*



### **Ingredienti:**

*Peso netto: 210 g*

polpa di cervo(80%)  
carota, sedano,  
cipolla, vino rosso (contiene solfiti),  
concentrato di pomodoro, aromi

Prodotto con solo tagli di cervo selvatico.

In questo ragù troverete il sapore forte e deciso della selvaggina.

Ottimo con la polentina fresca e i funghi grigliati..

## scopri il prodotto

### Ragù N°73 d'anatra



#### Ingredienti:

carne di coscia  
d'anatra Italiana  
(54%), carne di  
tacchino 26%,  
carota, SEDANO,  
cipolla, vino rosso  
(contiene solfiti),  
concentrato di  
pomodoro, olio di  
semi di girasole,  
aromi e sale

*Peso netto: 210 g*

Prodotto con solo cosce d'anatra nazionali.

Questo ragù è perfetto per condire le pappardelle  
o ancor meglio gli gnocchi di patate.

**DIPONIBILITA' LIMITATA**

## scopri il prodotto

### Ragù N°78 Bolognese, Maiale e manzo



#### Ingredienti:

carne di puro  
suinbo Trentino  
e manzo razza  
grigia alpina  
(80%) carota,  
SEDANO, cipolla,  
vino rosso  
(CONTIENE  
SOLFITI),  
concentrato di  
pomodoro, olio di  
semi di girasole,  
aromi e sale.

*Peso netto: 210 g*

Gusto classico, fatto con carni selezionatissime e con ricetta  
storica Bolognese, con pancetta, salsiccia e polpa di maiale e  
manzo.

Questo ragù è perfetto per condire le pappardelle ,  
tagliatelle o pasta all'uovo in genere.

## scopri il prodotto

### *Ragù N°90 di maiale di razza cinta Senese*



#### **Ingredienti:**

carne di maiale *Peso netto: 210 g*  
 di razza cinta  
 senese (80%)  
 carota, SEDANO,  
 cipolla, vino  
 rosso (CONTIENE  
 SOLFITI),  
 concentrato di  
 pomodoro, aromi,  
 olio e sale.

Ragù di maiale, quindi con una buona percentuale di grasso che da un sapore delizioso e aiuta a mantecare la pasta, molto saporito.

Questo ragù è perfetto per condire le pappardelle, tagliatelle o con polenta e formaggio.

## scopri il prodotto

### *Ragù N°67 salsiccia e melanzane*



#### **Ingredienti:**

salsiccia di  
 maiale (70%).  
 melanzane 14% *Peso netto: 210 g*  
 carota, sedano,  
 cipolla, vino rosso  
 (contiene solfiti),  
 concentrato  
 pomodoro, olio di  
 semi di girasole,  
 aromi e sale, pepe  
 nero, cannella,  
 anice stellato e  
 semi di finocchio

Tipico ragù Emiliano con l'aggiunta delle melanzane. leggermente speziato e di carattere.

Questo ragù è perfetto per tutta la pasta all'uovo.

## scopri il prodotto

### Ragù N°85 di vitello con porcini e finferli in bianco



#### Ingredienti:

carne di vitello (68%)  
pancetta di maiale  
8%, carota, SEDANO,  
cipolla, vino rosso  
(CONTIENE SOLFITI),  
funghi finferli  
(chantarellus  
cibarius)  
porcini(bolus  
edulis e relativo  
gruppo) in  
proporzione  
variabile, aromi,  
sale e pepe nero.

*Peso netto: 210 g*

Ragù di vitello in bianco senza pomodoro,  
con l'aggiunta di porcini e finferli.  
Molto delicato e piacevole.

Questo ragù è perfetto per tutte le paste sia all'uovo  
che di grano duro.

## scopri il prodotto

### Ragù N°69 di cortile con olive e timo



#### Ingredienti:

faraona 26%,  
pollo 26%,  
tacchino 26%,  
**SEDANO**  
**RAPA**, carota,  
**SEDANO**,  
scalogno, vino  
rosso (**contie-  
ne solfiti**)  
olive nere 2.5%  
olio d'oliva,  
aromi, sale,  
pepe nero

*Peso netto: 210 g*

Altro ragù in bianco senza pomodoro, fatto con  
gli animale da cortile: faraona, pollo e tacchino in  
ugual quantità. Aromatizzato con olive e timo.

Saporito, ma delicato nello stesso tempo, una bella  
variante per condire tutte le paste.



## 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.



## scopri il prodotto

### Grappa EB con prugna e pera cotogna



*DISPONIBILE IN 3 FORMATI:*

*200 ml*

*500 ml*

*700 ml*

*35%vol*

Quando un distillato sposa l'eccellenza di due frutti, la prugna e la pera. Ispirata e prodotta con la nostra confettura "EB" di prugna e pera cotogna. La grappa è protagonista, ma il gusto e il profumo della frutta, assieme ad una più bassa gradazione la fanno amare a tutti.

## scopri il prodotto

### Liquore "AB50" L'amaro Brusadin



*DISPONIBILE IN 3 FORMATI:*

*200 ml*

*500 ml*

*700 ml*

*33%vol*

Amaro dal carattere forte e deciso e sincero, che rende piacevole il dopo pasto.

Una storia di infusi...

In questo amaro mi ci riconosco veramente e me lo sono dedicato per i miei 50 anni!!

## scopri il prodotto

### *Rhum Jamaica N°43 Il sole d'inverno*



*DISPONIBILE IN 3 FORMATI:*

*200 ml*

*500 ml*

*700 ml*

*30%vol*

Delizioso rhum Jamaica ispirato e prodotto con la nostra confettura regina, la "sole d'inverno". Liquore caldo, accattivante, magico!! Connubio tra le note calde del rhum e il fresco degli agrumi. Da assaporare in compagnia!! Una passeggiata nel nord Italia.

## scopri il prodotto

### *Rosolio GB di lampone, limone e liquirizia*



*DISPONIBILE IN 3 FORMATI:*

*200 ml*

*500 ml*

*700 ml*

*25%vol*

Il rosolio "GB" è un liquore da meditazione, che racconta storie che hanno a che fare con la natura. Profumatissimo di lamponi con la leggera acidità del limone e la liquirizia che potenzia il tutto.

Ispirato e prodotto con la nostra confettura "GB" lamponi, limone e liquirizia.

## scopri il prodotto

### *Rosolio N°49 di more, limone e menta*



*DISPONIBILE IN 3 FORMATI:*

*200 ml*

*500 ml*

*700 ml*

*25%vol*

Il rosolio n°49 di more, limone e menta è un liquore dalle note più fresche e dinamiche.

Giovane e fresco, da degustare freddo da frigo.

Profumatissimo, con la leggera acidità del limone e la menta che rinfresca.

## scopri il prodotto

### *Brusagin N°10 al mirtillo rosso*



*DISPONIBILE IN 3 FORMATI:*

*200 ml*

*500 ml*

*700 ml*

*42%vol*

Il "Brusagin" è un vero e proprio passaggio sensoriale nel bosco, con i profumi del ginepro e del mirtillo rosso.

E' prodotto con il distillato di ginepro e la nostra confettura extra di mirtillo rosso.

Forte deciso e coinvolgente...

Se volete sentirne tutti i profumi degustatelo a temperatura ambiente ma ottimo anche con un cubetto di ghiaccio.