

**BRESC**

**ISPIRA**  
— LA TUA —  
**PASSIONE**

CON IL NOSTRO AMORE  
PER IL GUSTO



*La più valida  
alternativa al fresco*

# BRESC

## SCOPRI — LA NOSTRA — STORIA

UNA PASSIONE  
AUTENTICA

Il DNA Bresc risale ai suoi fondatori, quando l'azienda era focalizzata sui cibi gourmet. Tutto iniziò quando JHRS e HB decisero di allevare lumache, di confezionarle in piccoli vasetti e di fornirle direttamente alle aziende di Catering di prestigio. Presto la passione si spostò sull'aglio...



## I MIGLIORI INGREDIENTI CON IL MIGLIOR GUSTO

PARLIAMO DI QUALITÀ DEI NOSTRI INGREDIENTI CON I PRODUTTORI NEI CAMPI, PER ASSICURARE LA GIUSTA QUALITÀ E IL GIUSTO MOMENTO DELLA RACCOLTA. AD ESEMPIO IL LEMONGRASS È RACCOLTO DAVVERO GIOVANE PER EVITARE LA PRESENZA DI FASTIDIOSE FIBRE

## TECNOLOGIA: CONSERVAZIONE IN OLIO

ABBIAMO RIELABORATO UNA ANTICA TECNOLOGIA NEL LINGUAGGIO MODERNO: CONSERVARE OTTIMI INGREDIENTI IN OLIO IN ATMOSFERA REFRIGERATA



## IL NOSTRO SEGRETO

GERTJAN  
NASCE COME CHEF, DA 25  
ANNI SVILUPPATORE







## POLPA D'AGLIO



POLPA D'AGLIO OTTENUTA DA FRESCHI SPICCHI INTERI, FINEMENTE TRITATI FINO AD OTTENERE UNA POLPA DAVVERO PRATICA. CONSERVATA CON POCO SALE E POCO ACIDO CITRICO PER GARANTIRE LA QUALITÀ COSTANTE. ADATTA PER TUTTI GLI USI IN CUCINA, BASE IDEALE PER SALSE, ZUPPE, MARINATURE...



→ Possibili applicazioni:  
Base per tutte le salse  
in punta di cucchiaino





# RANGE

## MISE EN PLACE

- POLPA D'AGLIO	49003	1000 G
- SCALOGNO TRITATO	49013	1000 G
- AGLIO TRITATO	49002	1000 G
- ZENZERO	49005	450 G
- LEMON GRASS	49004	450 G
- STRATTU DI POMODORO	49018	450 G
- AGLIO NERO	49001	325 G

## BLENDS

- CHIMICHURRI	19017	450 G
- CURRY MADRAS	49020	450 G
- RAS-EL-HANOUT	49019	450 G

## BBQ

- MARINATURA PER POLLO	49011	1000 G
- MARINATURA PER MAIALE	49012	1000 G
- MARINATURA PER MANZO	49010	1000 G
- GLASSA PRUGNA E ZENZERO	49014	450 G
- GLASSA MIELE E TIMO	49015	450 G
- SALSA MANGO E HABANERO	49016	1000 G





IDEALE PER LA TUA MISE EN PLACE

# AGLIO



COME TUTTA LA FAMIGLIA DELLE AGLIACEE LA PIANTA DELL'AGLIO CONSERVA LA SUA ENERGIA NEL BULBO DURANTE LA SUA CRESCITA, DOVE ACCUMULA I NUTRIENTI PER L'INVERNO. SE L'AGLIO VIENE CONSUMATO FRESCO IL SAPORE È DELICATO SENZA ESSERE « TAGLIENTE » E SENZA « SAPERE DI CIPOLLA »

RACCOLTO GIOVANE, CONSERVA  
UNA AROMA FRESCO E RICCO

LAVORATO IN MENO DI 24 ORE DAL  
RACCOLTO



1000 G

Una miscela di aglio fresco tritato da diverse origini. Dal gusto fresco e dal sapore ricco



1000 G

Polpa ottenuta da aglio fresco appena raccolto. Apporta sapore e Umami ai tuoi piatti.



1000 G

Scalogni freschi finemente tritati. Pronto all'uso in punta di cucchiaino.

# LEMON GRASS (CITRONELLA)



OTTENUTA DA FRESCA LEMON GRASS RACCOLTA QUANDO ANCORA VERDE E SOFFICE- OFFRE UN SAPORE FRESCA E BILANCIATA SENZA FIBRE. FACILE DA AGGIUNGERE A TUTTE LE RICETTE.

PERFETTO PER DIVERSE RICETTE SALATE SAPORITE E, SORPRENDENTEMENTE, PERFETTA IN PASTICCERIA AD ESEMPIO PER LA CRÈME BRULÉ O PER IL GELATO.

APPORTA SUBITO IL SAPORE SENZA ASPETTARE LUNGHE COTTURE

IDEALE PER BILANCIARE SAPORI FORTI



# ZENZERO



OTTENUTO DA ZENZERO APPENA RACCOLTO OFFRE UN CARATTERISTICO SAPORE CHE CONTRASTA CON QUELLO DELLO ZENZERO VECCHIO O SECCO CON NOTE PIÙ AGGRESSIVE. BRES C FORNISCE LO ZENZERO FRESCO TUTTO L'ANNO, L'IDEALE PER DARE GUSTO SPECIALE AI TUOI PIATTI

IDEALE PER RICETTE DA SALTARE IN PADELLA

ORMAI MOLTO DI MODA ANCHE IN ITALIA





**QUANDO SI PARLA DI UMAMI**

## AGLIO NERO



È L'AGLIO OPPORTUNAMENTE LASCIATO FERMENTARE FINO A RAGGIUNGERE LA TIPICA COLORAZIONE. IN QUESTO PROCESSO PERDE IL GUSTO TIPICO DELL'AGLIOLINA. DIVENTA UN ESALTATORE DI SAPIDITÀ NATURALE, UNIVERSALE. UMAMI PER ECCELLENZA.

SI ABBINA CON TUTTO, INCREDIBILE ANCHE L'EFFETTO SUL CIOCCOLATO

**FACILE DA USARE,  
IN PUNTA DI CUCCHIAIO**

**IL VERO SEGRETO IN CUCINA**

## STRATTO DI POMODORO



DOPO LA RACCOLTA I POMODORI VENGONO AFFETTATI ED ESSICCATO PER UNA SETTIMANA AL PIENO SOLE. QUESTA È LA BASE PER LA NOSTRA PUREA OTTENUTA AGGIUNGENDO OLIO E ACETO BIANCO. IL RISULTATO È UN INTENSO E ROBUSTO GUSTO DI POMODORO CARICO DI UMAMI. IDEALE PER SALSE ED APPLICAZIONI FREDDI (ANCHE TAL QUALE IN TARTINE E SCHIACCIATE)

**IDEALE PER DARE VALORE A  
PIZZE, PIADINE, SCHIACCIATE...**

**I SEGRETI DIVENTANO DUE**





## I NOSTRI BLENDS PER ESALTARE I TUOI PIATTI

Il perfetto amico per piatti moderni ed internazionali.  
Noi abbiamo aggiunto tutti gli ingredienti di cui tu hai bisogno  
per ogni tuo autentico, semplice e buono, ma davvero tanto, piatto.



## CHIMICHURRI



IL CHIMICHURRI NASCE IN ARGENTINA ANCHE SE ORMAI FAMOSO  
NEL MONDO. SI SPOSA PERFETTAMENTE CON LA CARNE ALLA  
GRIGLIA. PER PREPARARE UN AUTENTICO CHIMICHURRI SONO  
NECESSARI PIÙ DI 10 INGREDIENTI E DAVVERO TANTO TEMPO.

IL CHIMICHURRI BRESK RIUNISCE TUTTI GLI INGREDIENTI  
GARANTENDO UNA QUALITÀ COSTANTE

DALL'ARGENTINA ALLA  
CONQUISTA DEL MONDO

PERCHE' LIMITARSI AD  
ABBINARLO SOLO  
ALLA CARNE?

## CURRY MADRAS



IL CURRY MADRAS È UNA DELIZIOSA MISCELA DI SPEZIE IDEALE  
PER PREPARARE IL BEN NOTO POLLO AL CURRY. PRENDE IL  
NOME DALLA CITTÀ DI MADRAS NEL SUD DELL'INDIA. IL  
CURRY MADRAS REFRIGERATO DONA UN GUSTO INTENSO.

DALL'INDIA ALLA  
CONQUISTA DEL MONDO

MEGLIO ASSAGGIATO  
CHE RACCONTATO





# RAS-EL-HANOUT

« RAS EL HANOUT » SIGNIFICA LETTERALMENTE « IL MIGLIORE DEL NEGOZIO ». VIENE UTILIZZATO PER AROMATIZZARE L'AGNELLO, IL COUSCOUS E GLI STUFATI IN GENERE. È CARATTERIZZATO DA MOLTE SPEZIE FRA CUI PAPIKA, CANNELLA, ZENZERO, CUMINO, CORIANDOLO, CARDAMOMO, CHIODI DI GAROFANO...

DAL MAROCCO ALLA  
CONQUISTA DEL MONDO

PRONTO ALL'USO, GUSTO  
IMMEDIATO E SENZA SPRECHI



Morocco







## IL MEGLIO PER IL TUO BBQ

Nel preparare il tuo BBQ o la carne in genere hai diverse strade per arricchirla di gusto. Dal **MARINARE** 24 ore mira con le tre **MARINADES BRESK**, al finirle durante la cottura con le due **GLAZES**. Poi con la fantasia ogni salsa può essere adatta.

# MARINADES

ABBIAMO IMPARATO DAI CAMPIONI CHE IN GARA USANO MARINA-  
TURE A BASE D'ACQUA SENZA OLIO. QUESTO PERCHÉ COSÌ GARAN-  
TISCONO LO SCAMBIO DEI SAPORI E DEGLI AROMI MOLTO MEGLIO.

CON LE TRE MARINADES HAI LA SCELTA GIUSTA PER OGNI CARNE.  
NON DIMENTICARE DI PREPARARLA 24 ORE PRIMA DELLA COTTURA

MARINATURE PRONTE RICCHE  
DI GUSTO PER BBQ INCREDIBILI

PRONTE IN PUNTA DI CUCCHIAIO



1000 G

Rosmarino & timo



1000 G

Aglio affumicato  
& peperoncino Chipotle



1000 G

Curry e Peperoncino



# GLAZES

IL TUO TOCCO FINALE CON LE INCREDIBILI GLASSATURE (GLAZES) .  
APPORTANO UN GUSTO INCREDIBILE PERSONALIZZANDO OGNI TUA RICETTA

AGGIUNGI LE GLAZES GIUSTO PRIMA DELLA COTTURA...ED IL GIOCO È FATTO!



450 G

Miele e Timo  
Dolce & erboso

450 G

Prugna e zenzero  
Fresco e speziato

AUMENTA L'APPETIBILITÀ  
DELLE TUE GRIGLIATE

BASTA UN PENNELLO  
E LA GIUSTA GLAZE BRESK

# SALSA MANGO HABANERO

NATA DALL'ISPIRAZIONE DEI NOSTRI CHEF, LA SALSA MANGO  
HABANERO COMBINA LA DOLCEZZA FRUTTATA DEL MANGO CON  
LA PICCANTEZZA DELL'HABANERO UN MATRIMONIO INCANTATO.

E' INCREDIBILE COME LA STESSA SALSA POSSA  
ESSERE USATA PER ESALTARE GUARNIRE GRIGLIATE  
DI CARNE COME SFIZIOSI DESSERT

MAI PIÙ SENZA

SE È UN SOGNO NON  
MI SVEGLIATE!



Per maggiori  
informazioni contattaci

Il tuo segreto  
in cucina dall'Aglio  
allo Zentero

**BRESC**

ALI BIG SRL INDUSTRIA ALIMENTARE  
VIA AIRUNO 25  
23883 BRIVIO  
T: 0039 039 916 2800

E: [COMMERCIALE@HUEGLI.IT](mailto:COMMERCIALE@HUEGLI.IT)