

*Invasi dal Gusto*



**ALESSIOBRUSADIN**  
INVASI DAL GUSTO

## *Il viaggio*



**Da sempre sono attratto dai sapori.  
Da quella curiosità che ti fa assaggiare, capire,  
tornare indietro e riprovare.  
E come spesso succede a chi ama davvero la cucina,  
a un certo punto mi sono messo in viaggio.**

Sono nato in Friuli, ma la mia strada mi ha portato lontano.  
Ho iniziato presto a lavorare e poi sono partito per Londra,  
dove ho passato anni intensi, fatti di cucine vere,  
ritmi serrati e grande disciplina.  
Hotel a cinque stelle, brigate internazionali, e l'incontro con maestri  
come Gualtiero Marchesi, che ti insegnano  
che il rispetto per un ingrediente viene prima di tutto.  
Negli anni ho aperto ristoranti, ho vissuto la ristorazione in prima linea.  
Nel 1999 uno di questi, Grano, è stato premiato  
come Miglior Ristorante Italiano dell'Anno.  
Ma più dei riconoscimenti, quello che mi è rimasto addosso è il metodo:  
osservare, assaggiare, semplificare.  
Dopo quindici anni all'estero sono tornato in Italia.  
Prima l'Alto Adige, poi la Val di Non. Un ritorno che è stato  
una nuova scoperta;  
di territori forti, di prodotti veri, di stagioni che dettano il ritmo.  
  
A quel punto ho capito una cosa:  
non volevo che tutto questo restasse solo nei piatti di un ristorante.



## *Invasi dal Gusto*

**Così è nato Invasi dal gusto.  
Dall'idea semplice di mettere in vaso ciò che  
ho imparato in anni di cucina professionale.  
Ogni prodotto nasce come nasce un piatto:  
si parte dalla materia prima, la si aspetta,  
la si rispetta.**

La frutta viene raccolta matura e cotta lentamente  
per preservarne profumi, colore e identità.

Le carni vengono selezionate con attenzione  
e lasciate cuocere a lungo, senza fretta.

Oggi questa esperienza prende forma in una gamma completa  
di prodotti artigianali: la dispensa di Alessio Brusadin.

Negli anni ho imparato che ogni cucina ha esigenze diverse.

Per questo Invasi dal gusto non è solo una linea di prodotti,  
ma anche un servizio pensato per professionisti.

Collaboriamo con ristoranti, gastronomie, alberghi e realtà  
HORECA, offrendo forniture continuative e soluzioni dedicate.

Su richiesta realizziamo personalizzazioni,  
dai tappi ai prodotti a marchio del cliente.

Creiamo inoltre bomboniere gastronomiche su misura,  
mantenendo sempre identità e qualità.

Invasi dal gusto è questo:  
un modo per portare la mia cucina fuori dal ristorante e farla arrivare  
ovunque, senza compromessi.





Le collezioni

## Indice



### Le Brusadine

### Le Confetture Classiche

### Le Confetture Speciali

### Le Creme extra al Cioccolato

### I Chutney agrodolci

### Ragù e sughi



## Le 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!



## Le Brusadine



### **100% naturali**

Tutti i miei prodotti sono naturali,  
senza aggiunta di coloranti,  
conservanti o gelificanti.



### **La Brusadina n°21**

**FRUTTI DI BOSCO E FRAGOLINE**

Peso netto 220 g



### **La Brusadina n°39**

**MANGO**

Peso netto 220 g



### **La Brusadina n°23**

**FICHI**

Peso netto 220 g



### **La Brusadina n°54**

**ALBICOCCA E FAVE DI CACAO**

Peso netto 220 g



### **La Brusadina n°55**

**FRAGOLE E RABBARBARO**

Peso netto 220 g



### **La Brusadina n°56**

**PRUGNE E CANNELLA**

Peso netto 220 g





## 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 2,5 kg  
per favorirne l'evaporazione.

Tutto per esaltare aromi e colori.

Ideali per colazione sul pane tostato, oppure per crostate e torte  
o anche semplicemente sullo yogurt naturale con i cereali.

Sono completamente naturali senza conservanti,  
coloranti o gelificanti.



## Confetture Classiche



### **Confettura extra n°26**

**FRUTTI DI BOSCO**

Peso netto 220 g



### ***Fatto a mano***

Prodotti rigorosamente artigianali  
Cottura confetture in pentole da 2,5 kg  
per una più veloce evaporazione.



### **Confettura extra n°10**

**MIRTILLO ROSSO**

Peso netto 220 g



### **Confettura extra n°11**

**LAMPONE**

Peso netto 220 g



### **Confettura extra n°22**

**FICHI**

Peso netto 220 g



### **Confettura extra n°40**

**ARANCE**

Peso netto 220 g



### **Confettura extra n°79**

**ALBICOCCHIE**

Peso netto 220 g



### **Confettura extra n°12**

**FRAGOLA CAMAROSA**

Peso netto 220 g



### **Confettura extra n°27**

**MORE**

Peso netto 220 g



### **Confettura extra n°25**

**MIRTILLO NERO**

Peso netto 220 g



## 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 in confetture, come ad esempio il miele di ailanto, i fichi secchi, la liquirizia e il porto vintage.

Creo le mie deliziose confetture esattamente come se stessi creando un piatto.



## Confetture Speciali



### *Ricette uniche*

Ricette uniche derivate da anni di esperienza in cucine professionali di tutto il mondo.



### **Confettura speciale n°49**

**MORE LIMONE E MENTA**

Peso netto 220 g



### **Confettura speciale n°29**

**FICHI E GEWÜRZTRAMINER**

Peso netto 220 g



### **Confettura speciale n°15**

**FRAGOLE E BACCHE DI SAN BUCO**

Peso netto 220 g



### **Confettura speciale n°32**

**FICHI, MELONE E VINTAGE PORTO**

Peso netto 220 g



### **Confettura speciale n°30**

**MIRTILLO E PINOT NERO**

Peso netto 220 g



### **Confettura speciale n°76**

**ALBICOCCA, VINSANTO E MANDORLE**

Peso netto 220 g



### **Confettura speciale n°89**

**ALBICOCCHE, MANGO, FRUTTO  
DELLA PASSIONE**

Peso netto 220 g



### **Confettura speciale n°43**

**IL SOLE D'INVERNO,  
ARANCIA E FRUTTA SECCA**

Peso netto 220 g

## Confetture Speciali



### *Ricette uniche*

Ricette uniche derivate da anni di esperienza in cucine professionali di tutto il mondo.



### Confettura speciale EB

PRUGNA, PERA COTOGNA  
E BAS ARMAGNAC

Peso netto 220 g



### Confettura speciale n°81

LIMONE E PERA

Peso netto 220 g



### Confettura speciale n°5

MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

Peso netto 220 g



### Confettura speciale GB

LAMPONI, LIMONE E LIQUIRIZIA

Peso netto 220 g



### Confettura speciale n°41

ARANCE E MANGO

Peso netto 220 g



### Confettura speciale n°92

ANANAS, BERGAMOTTO  
E MIELE DI AILANTO

Peso netto 220 g





## **Crema 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 abbinate a pancakes,  
whaffle, muffins e crostate  
ma vanno benissimo anche spalmate  
su una fetta di pane tostato.



## Crema extra al cioccolato



### **Crema al cioccolato n°57**

**ARANCE CON  
CIOCCOLATO FONDENTE**

Peso netto 220 g



### **Crema cioccolato n°61**

**PERE WILLIAMS  
CON CIOCCOLATO FONDENTE**

Peso netto 220 g



### **Crema cioccolato n°62**

**NOCCIOLE  
CON PASTA NOCCIOLE 50%**

Peso netto 200 g



### **Crema cioccolato n°58**

**LAMPONE  
CON CIOCCOLATO FONDENTE**

Peso netto 220 g





## I Chutney, gli agrodolci



**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 o alla griglia.**

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



## ***I Chutney, gli agrodolci***



### **Chutney agrodolce n°33**

**FICHI, FINOCCHIO E PEPE ROSA**

Peso netto 150/250 g



### ***Ricette uniche***

Ricette uniche derivate da anni di esperienza in cucine professionali di tutto il mondo.



### **Chutney agrodolce n°34**

**FRUTTI DI BOSCO E CIPOLLA ROSSA**

Peso netto 150/250 g



### **Chutney agrodolce n°44**

**ALBICOCCA ZENZERO E MIELE**

Peso netto 150/250 g



### **Chutney agrodolce n°50**

**MANGO PEPERONE E BASILICO**

Peso netto 150/250 g



### **Chutney agrodolce n°45**

**MELA, POMODORO  
VERDE PASSITO E RAFANO**

Peso netto 150/250 g



### **Chutney agrodolce n°53**

**ANANAS MELANZANA E MENTA**

Peso netto 150/250 g



### **Chutney agrodolce n°35**

**CILIEGIE CON ACETO  
BALSAMICO DI MODENA**

Peso netto 150/250 g



### **Chutney agrodolce n°18**

**PEPERONI, FICHI E SENAPE**

Peso netto 150/250 g



### **Chutney agrodolce n°52**

**PERA, SEDANO E SENAPE DOLCE**

Peso netto 150/250 g

## I Chutney, gli agrodolci



### **Chutney agrodolce n°51**

**PESCA, SCALOGNO E MANDORLE**

Peso netto 150/250 g



### **Chutney agrodolce n°36**

**PRUGNE, TEROLDEGO E RADICCHIO**

Peso netto 150/250 g



### **Chutney agrodolce n°20**

**SWEET CHILLI SAUCE**

Peso netto 150/250 g



### **Chutney agrodolce n°77**

**FICHI E CIPOLLA CAMELLATA**

Peso netto 150/250 g





## Ragù e sughi



**I ragù di Alessio Brusadin  
sono prodotti solo con carni scelte,  
allevate naturalmente,  
di pascolo oppure selvatiche.  
Tutti i nostri gustosi ragù  
sono completamente privi  
di conservanti e addensanti.**

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.



## Ragù e sughi



**Ragù n°69**  
CORTILE  
CON OLIVE E TIMO  
Peso netto 210 g



**Ragù n°72**  
CAPRIOLO  
Peso netto 210 g



**Ragù n°73**  
ANATRA  
Peso netto 210 g



**Ragù n°66**  
PROSCIUTTO  
CON PURO SUINO TRENINO  
Peso netto 210 g



**Ragù n°67**  
SALSICCIA E MELANZANE  
Peso netto 210 g



**Ragù n°74**  
CERVO  
Peso netto 210 g



**Ragù n°78**  
BOLOGNESE MAIALE E MANZO  
Peso netto 210 g



**Ragù n°70**  
CINGHIALE  
Peso netto 210 g



**Ragù n°71**  
MANZO RAZZA GRIGIO ALPINA  
Peso netto 210 g



**Ragù n°85**  
VITELLO CON PORCINI E FINFERLI  
Peso netto 210 g



**Sugo n°95**  
AMATRICIANA  
Peso netto 210 g



Confezionate in comode latte da 1500g  
per l'uso da laboratorio  
e per hotel e ristoranti.  
Prodotte nei seguenti gusti:

## Confettura extra di fragola

## Confettura extra di fichi

❁





## Abbinamenti ai formaggi con dolce e salato

EB, PERA COTOGNA E BAS ARMAGNAC

N°10 MIRTILLO ROSSO

N°22 FICHI

N°23 FICHI

N°29 FICHI E GEWÜRZTRAMINER

N°30 MIRTILLO E PINOT NERO

N°43 IL SOLE D'INVERNO, ARANCE E FRUTTA SECCA

N°56 PRUGNE E CANNELLA

N°76 ALBICOCHE VIN SANTO E MANDORLE

N°33 FICHI, FINOCCHIO E PEPE ROSA

N°34 FRUTTI DI BOSCO E CIPOLLA ROSSA

N°35 CILIEGIA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

N°44 ALBICOCCA, ZENZERO E MIELE

N°45 MELE, RAFANO E POMODORI VERDI

N°50 MANGO, PEPERONI E BASILICO

N°51 PESCHE, SCALOGNO E MANDORLE

N°52 PERA, SEDANO E SENAPE DOLCE

N°77 FICHI E CIPOLLA CAMELLATI

### CROSTA LAVATA:

Taleggio, il Quartirolo Lombardo, il Salva Cremasco, il Munster, il Livarot, il Fontina, il Raclette, il Gruyère e il Comté.

### BLU-ERBORINATI:

Gorgonzola, Strachitunt, Bleu d'Aoste, Roquefort, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert.



CROSTA LAVATA



BLU-ERBORINATI



FRESCHI E MORBIDI



STAGIONATI

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

### FRESCHI E MORBIDI:

Mozzarella, Bufala, Caprino fresco  
Stracchino, ricotta.

### STAGIONATI:

Parmigiano Reggiano, Pecorino stagionato,  
Formaggi stagionati in genere.



## Abbinamenti a Carni con dolce e salato



ARROSTI



BOLLITI



CARNE ALLA GRIGLIA



CARNE CRUDA

N°18 PEPERONI, FICHI E SENAPE IN GRANI

N°20 SALSA AGRODOLCE PICCANTE

N°33 FICHI, FINOCCHIO E PEPE ROSA

N°34 FRUTTI DI BOSCO E CIPOLLA ROSSA

N°35 CILIEGIA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

N°36 PRUGNE, RADICCHIO TREVISANO E TEROLDEGO

N°44 ALBICOCCA, ZENZERO E MIELE

N°45 MELE, RAFANO E POMODORI VERDI

N°50 MANGO, PEPERONI E BASILICO

N°51 PESCHE, SCALOGNO E MANDORLE

N°52 PERA, SEDANO E SENAPE DOLCE

N°77 FICHI E CIPOLLA CAMELLATI

### ARROSTI:

Maiale, Manzo, Selvaggina.

### BOLLITI:

Gallina, Manzo, Capone,  
Cotechino, Wurstel.

### CARNE ALLA GRIGLIA:

Costata di Manzo, Costolette di Maiale,  
Salsiccia, Hamburger, Wurstel etc.

### CARNE CRUDA:

Tartare di Manzo, Roast beef,  
Fettine di vitello.



## Abbinamenti a salumi con dolce e salato



PROSCIUTTI



INSACCATI



AFFUMICATI

N°18 PEPERONI, FICHI E SENAPE IN GRANI

N°33 FICHI, FINOCCHIO E PEPE ROSA

N°34 FRUTTI DI BOSCO E CIPOLLA ROSSA

N°35 CILIEGIA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

N°36 PRUGNE, RADICCHIO TREVISANO E TEROLDEGO

N°45 MELE, RAFANO E POMODORI VERDI

N°51 PESCHE, SCALOGNO E MANDORLE

N°52 PERA, SEDANO E SENAPE DOLCE

N°53 ANANAS, MELANZANA E MENTA

N°77 FICHI E CIPOLLA CAMELLATI

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

### PROSCIUTTI:

Prosciutto di Parma, San Daniele, Pata Negra, Serrano, Modena, Culatello di Zibello, Coppa Piacentina, Prosciutti cotti.

### INSACCATI:

Soppressa, Salame.

### AFFUMICATI:

Speck, Bresaola, Carne Salada, Mortandela Affumicata etc.



## Abbinamenti a Pesci con dolce e salato



FRITTI



BOLLITI



ALLA GRIGLIA



CRUDO

N°20 SALSA AGRODOLCE PICCANTE

N°44 ALBICOCCA, ZENZERO E MIELE

N°45 MELE, RAFANO E POMODORI VERDI

N°50 MANGO, PEPERONI E BASILICO

N°51 PESCHE, SCALOGNO E MANDORLE

N°53 ANANAS, MELANZANA E MENTA

N°52 PERA, SEDANO E SENAPE DOLCE

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

### FRITTI:

Calmari, Gamberi, Seppie,  
Totani, Baccalà.

### BOLLITI:

Salmone, Trota, Branzino,  
Orata, Gamberi.

### ALLA GRIGLIA:

Orata, Branzino, Dentice, Tonno,  
Pesce Spada, Seppie, Gamberi.

### CRUDO:

Ricciola, Tonno, Salmone, Alici,  
Gamberi, Scampi.



### ***100% made in Italy***

Prodotto esclusivamente in Italia utilizzando le migliori materie prime disponibili.



### ***Ricette uniche***

Ricette uniche derivate da anni di esperienza in cucine professionali di tutto il mondo.



### ***Fatto a mano***

Prodotti rigorosamente artigianali  
Cottura confetture in pentole da 2,5 kg per una più veloce evaporazione.



### ***100% naturali***

Tutti i miei prodotti sono naturali, senza aggiunta di coloranti, conservanti o gelificanti.



**ALESSIOBRUSADIN**  
INVASI DAL GUSTO



**[www.alessiobrusadin.it](http://www.alessiobrusadin.it)**

Alessio Brusadin - Invasi dal Gusto di "Qualità Artigiana S.R.L."  
info@alessiobrusadin.it - Tel. +39 333 4993767  
Sede legale e operativa: Viale Europa, 24 - 33070 - Brugnera (Pn) Italia