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.

Biografia

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.

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

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 RABARBARO

Peso netto 220 g

La Brusadina n°56

PRUGNE E CANNELLA

Peso netto 220 g

100% naturali

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

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

ALBICOCCHE

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 utilizzatiin 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 GB

LAMPONI, LIMONE E LIQUIRIZIA

Peso netto 220 g

Confettura speciale n°41

ARANCE E MANGO

Peso netto 220 g

Confettura speciale n°5

MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

Peso netto 220 g

Confettura speciale n°92

ANANAS, BERGAMOTTO E MIELE DI AILANTO

Peso netto 220 g

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

Creme extra al cioccolato

Crema al cioccolato n°57

ARANCE CON CIOCCOLATO FONDENTE

Peso netto 220 g

Crema cioccolato n°62

NOCCIOLE CON PASTA NOCCIOLE 50%

Peso netto 200 g

Crema cioccolato n°61

PERE WILLIAMS CON CIOCCOLATO FONDENTE

Peso netto 220 g

Crema cioccolato n°58

LAMPONE CON CIOCCOLATO FONDENTE

Peso netto 220 g

Gusti disponibili

N° 21 Confettura di frutti di bosco
N° 54 Confettura di albicocca e fave di cacao
N° 23 Confettura di fichi
N° 24 Confettura di ciliegie
N° 16 Confettura di fragola e banana
N°56 Confettura di prugna e cannella
N° 41 Confettura di arancia e mango
N° 62 Nocciolata al 60%
N° 14 Miele d'acacia

Selezione dolce monodose da 40 grammi perfetti per hotel e botteghe che cercano un qualcosa di diverso da proporre ai loro clienti anche nel formato mignon. Confetture prodotte con solo zuccheri della frutta con almeno il 115% di frutta a fine cottura. Come ingredienti solo frutta, mosto d'uva e succo di limone senza conservanti, addensanti o gelificanti.
Nocciolata completamente naturale con il 60% di pasta di nocciole dalle Langhe e miele d'acacia rigorosamente Italiano!

Tutti i gusti sono venduti in scatola da 56 pezzi

ALESSIOBRUSADIN
INVASI DAL GUSTO

Alessio Brusadin "invasi dal gusto"
marchio di Qualità artigiana srl - Viale Europa 24 -33077 Brugnera (PN) Italia P.IVA IT01816010936
Tel 0039 333 4993767 - E-mail info@alessiobrusadin.it - Web www.alessiobrusadin.it

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
UNIQUE RECIPES
SINCE 2014
RICETTE SPECIALI

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

NEW

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 CARAMELLATA

Peso netto 150/250 g

Gusti disponibili

N° 34 Chutney di frutti di bosco e cipolla rossa
N° 50 Chutney di mango, peperoni e basilico
N° 51 Chutney di pesca, scalogno e mandorle
N° 77 Composta di fichie cipolla caramellata

Chutney monodose da 60 grammi perfetti per abbinamento a tutta la gamma di formaggi e salumi .

Tutti i gusti sono venduti in scatola da 12 pezzi al costo di €2,60 l'uno
Con un primo acquisto di una scatola per tipo (48 pezzi)
in omaggio il comodo espositore da banco!!

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 tradizionalicotture 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

NEW

Ragù n°66

PROSCIUTTO
CON PURO SUINO TRENTINO

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

NEW

Sugo n°95

AMATRICIANA

Peso netto 210 g

Le Classiche in latta

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

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 frutti di bosco
Confettura extra di fichi
Confettura extra di albicocca

Abbinamenti ai formaggi con dolce e salato

	CROSTA LAVATA	BLU-ERBORINATI	FRESCHI E MORBIDI	STAGIONATI
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 ALBICOCCHE 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 CARAMELLATI	●	●	●	●

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.

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 CARAMELLATI	•	•		

ARROSTI:
Maiale, Manzo, Selvaggina.

BOLLITI:
Gallina, Manzo, Capone, Cotechino,Wurstel.

CARNE ALLA GRIGLIA:
Costata di Manzo, Costolette di Maiale, Salsiccia, Hamburgher, 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 CARAMELLATI	•	•	•

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.

Invasi dallo “spirito”

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 standards più elevati di qualità e naturalezza, sempre garantendo quel gusto unico dei prodotti “Brusadin”.

ALESSIOBRUSADIN
INVASI DAL GUSTO
LIQUORE
FORTE E SINCERO
AB
50
L'Amaro
Brusadin
100% NATURALE | PRODOTTO ARTIGIANALE
500 ml e
33% vol.

Grappa EB

PRUGNA E PERA COTOGNA

35% vol _ 200/500/700 ml

Rosolio GB

LAMPONE, LIMONE E LIQUIRIZIA

25% vol _ 200/500/700 ml

Liquore AB50

L'AMARO BRUSADIN

33% vol _ 200/500/700 ml

Rosolio n°49

MORE, LIMONE E MENTA

25% vol _ 200/500/700 ml

BrusaGIN n°10

MIRTILLO ROSSO

42% vol _ 200/500/700 ml

Rhum Jamaica n°43

IL SOLE D'INVERNO

30% vol _ 200/500/700 ml

Invasi dal gusto e dallo "spirito"

by Alessio Brusadin

AD_ www.regiacomunicazione.it

ALESSIOBRUSADIN
INVASI DAL GUSTO

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