IARE CON UNA VISIONE GLOBALE

FDA APPROVED · IFS Food · ONV-GL ISO 22005 · BRC FOOD

BRAZZALE.COM

BRAZZALE S.P.A. - VIA PASUBIO, 2 - 36010 ZANÈ (VI) ITALIA - TEL. +39 0445 313900 - FAX +39 0445 313991 - **INFO@BRAZZALE.COM**

Brazzale

Brazzale

GRAN MORAVIA

FILIERA ECOSOSTENIBILE

Brazzale

UN BUSINESS FAMIGL

Brazzale dal 1784

- 6 stabilimenti produttivi
- 20 negozi di vendita al dettaglio
- 650 dipendenti

GRAN MORAVIA – FILIERA ECOSOSTENIBILE

ZOGI

Burro Superiore Fratelli Brazzale dal 1784

VERENA DOLCE

alpilatte

ANTICO BURRIFICIO dal 1784 – BURRO DELLE ALPI

GRAN MORAVIA

FILIERA ECOSOSTENIBILE

ETICHETTA DI FILIERA

Superficie per capo in latt.	> 4,5 ha
Produzione media per capo	24 Lt./die
Capi in cuccette individuali	100%
Carico di nitrati	ø35 Kg./Ha
Aflatossine Prodotto finito	ASSENTI
Blue Water Waterfootprint	72 Lt./Kg.
Foraggi aziendali	100%
Totale alimenti aziendali	> 90 %
Vegetarian	SÌ
Origine materia prima	Rep. Ceca

INDICAZIONE DI PROVENIENZA
È un prodotto Brazzale realizzato nel proprio caseificio di Litovel (Repubblica Ceca) con latte munto esclusivamente nelle fattorie della filiera ecosostenibile Gran Moravia (in Moravia - Rep. Ceca). Stagionato e confezionato in Italia.

Info su www.granmoravia. com

I NUMERI DELLA FILIERA ECOSOSTENIBILE GRAN MORAVIA:

TERRENI AGRICOLI	80.000 ha	APPROVVIGIONAMENTO AZIENDALE FORAGGI	100%
FATTORIE	75	APPROVVIGIONAMENTO AZ. ALIMENTI TOTALI	>90%
DISTANZA MEDIA DA CASEIFICIO	ø 70 km.	CARICO DI NITRITI	ø 35 kg. /ha
CAPI IN LATTAZIONE	17.000	AFLATOSSINE LATTE DI MASSA	<0,005 µm/KG
ETTARI PER CAPO IN LATTAZIONE	>4,5 ha	AFLATOSSINE PRODOTTO FINITO	0
PRODUZIONE PER CAPO	ø24 Lt./Giorno	BLUE WATER	72 Lt./Kg di Gran Moravia
CAPI IN CUCCETTE INDIVIDUALI	100%	GREEN WATER	1.944 Lt./Kg di Gran Moravia

Save the water GRAN MORAVIA Water Footprint

Vegetarian Society APPROVED

NATURALMENTE SENZA LATTOSIO

HALAL FOOD COUNCIL OF EUROPE

La famiglia Brazzale è la più antica azienda casearia italiana e produce burro e formaggi dal 1784

- *Burro 82% di grasso*
- *Confezione Frozen*

ANTICO BURRIFICIO dal 1784

BURRO DELLE ALPI

BURRO

La Famiglia Brazzale, originaria dell'Altopiano di Asiago, costruì a Zanè il primo burrificio industriale all'inizio del XX secolo. Da allora fornisce sia il mercato nazionale che internazionale con il marchio storico "Burro delle Alpi" rivolgendosi a tutti gli operatori, sia industria quanto retail e horeca.

Burro Superiore Fratelli Brazzale dal 1784

BURRO DI QUALITÀ PREMIATA "FRATELLI BRAZZALE"

Burro realizzato con creme selezionate e prodotto entro 24 ore dalla mungitura del latte.

Questa lunga storia di passione e tradizione si traduce nella capacità di produrre ogni giorno formaggi di ottima qualità.

PROVOLONE

Piccante e dolce da 5 a 50 Kg
Forma intera, mezzelune, affettato

SCAMORZA

Bianca e affumicata da 250g a 5 Kg
Confezione in atp e termoformata

MOZZARELLA

Filone per pizza

Per retail, ho.re.ca e industria.

L'artigianalità casearia incontra il respiro di un grande progetto verde

Brazzale, la più antica azienda casearia italiana giunta alla ottava generazione, ha creato una innovativa filiera agroalimentare in Moravia, la fiabesca ed incontaminata regione agricola che si stende dolcemente tra Vienna e Praga.

Qui produce il "Gran Moravia", il suo esclusivo formaggio a lunga stagionatura da grattugia o da tavola, realizzato artigianalmente nei "doppifondi" secondo tecniche antiche, frutto dell'arte e della sensibilità dei suoi migliori casari italiani. Nel caseificio di Litovel, modernissima struttura, si sposano il meglio della tradizione e della tecnologia. Il progetto non è soltanto la realizzazione di un sogno imprenditoriale, ma anche una risposta alle richieste dei consumatori più moderni e sensibili verso prodotti che siano rispettosi dell'equilibrio naturale oltre che genuini, buoni e convenienti.

La filiera è costituita da una rete di circa 75 fattorie, coordinate direttamente dal proprio personale tecnico, estese per più di 80.000 ha di terreno di alta qualità agronomica. Le quasi 17.000 bovine in lattazione dispongono così di almeno 4,5 ha ciascuna. Il bestiame è selezionato per ottenere proteina pregiata per la trasformazione a formaggi che la lunga stagionatura poi affina fino a completa armonia. La grande dotazione di terreni permette agli allevatori di alimentare le bovine con foraggi coltivati direttamente sul proprio fondo. Il carico di nitrati per ettaro è ridotto a un valore notevolmente inferiore rispetto ai limiti comunitari posti a tutela delle falde idriche. Il bestiame è accudito in ambienti rispettosi delle più severe norme di etica e benessere animale con stabulazione libera e cuccette individuali.

La piovosità naturale della regione permette di evitare l'irrigazione artificiale con grande risparmio di acqua dolce e combustibili, ed evita ai foraggi le contaminazioni dovute agli stress climatici. Le qualità superiori della filiera si riflettono tangibilmente sulle caratteristiche del prodotto finito, nel quale sono assenti contaminazioni da aflatossine, e il sistema pressoché "a ciclo chiuso" consente una permanente e immediata rintracciabilità di ogni fase. Uno staff di tecnici italiani consiglia le scelte alimentari ottimali, per selezionare i foraggi più pregiati, e garantisce la costante alta qualità del latte consegnato.

La filiera Gran Moravia è certificata da
DNV - Det Norske Veritas, secondo la norma
UNI EN ISO 22005:2008.

Seguici