Burro Superiore

Fratelli Brazzale

dal 1784

Brazzale
dal 1784

Nato per essere il Migliore sul mercato

Il frutto di un preciso mandato che i fratelli Gianni, Roberto e Piercristiano Brazzale hanno dato ai propri tecnici ed hanno essi stessi assunto: il massimo assoluto, senza subire alcun condizionamento dai costi di produzione.

Il Burro con una Storia tutta da raccontare

Burro sopraffino di freschissima panna di centrifuga

zangolata entro 24 ore dalla mungitura del latte

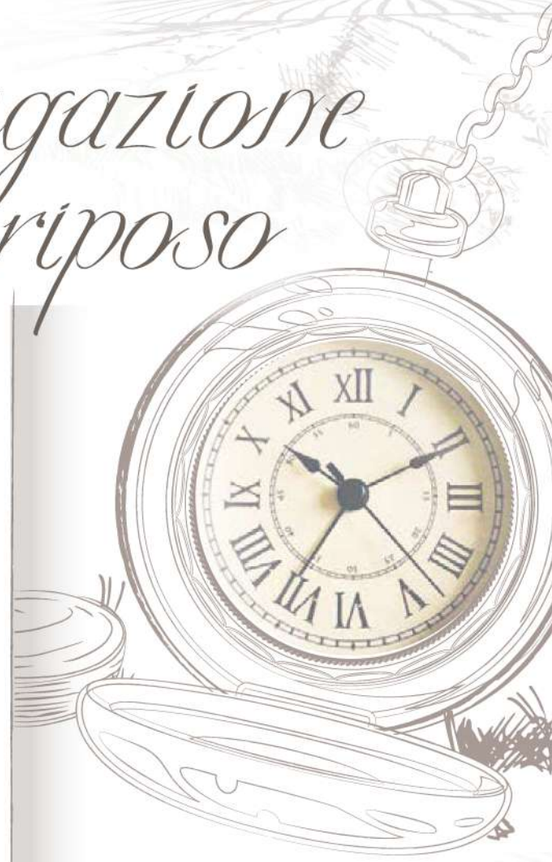
Tutto comincia...

...dal Latte

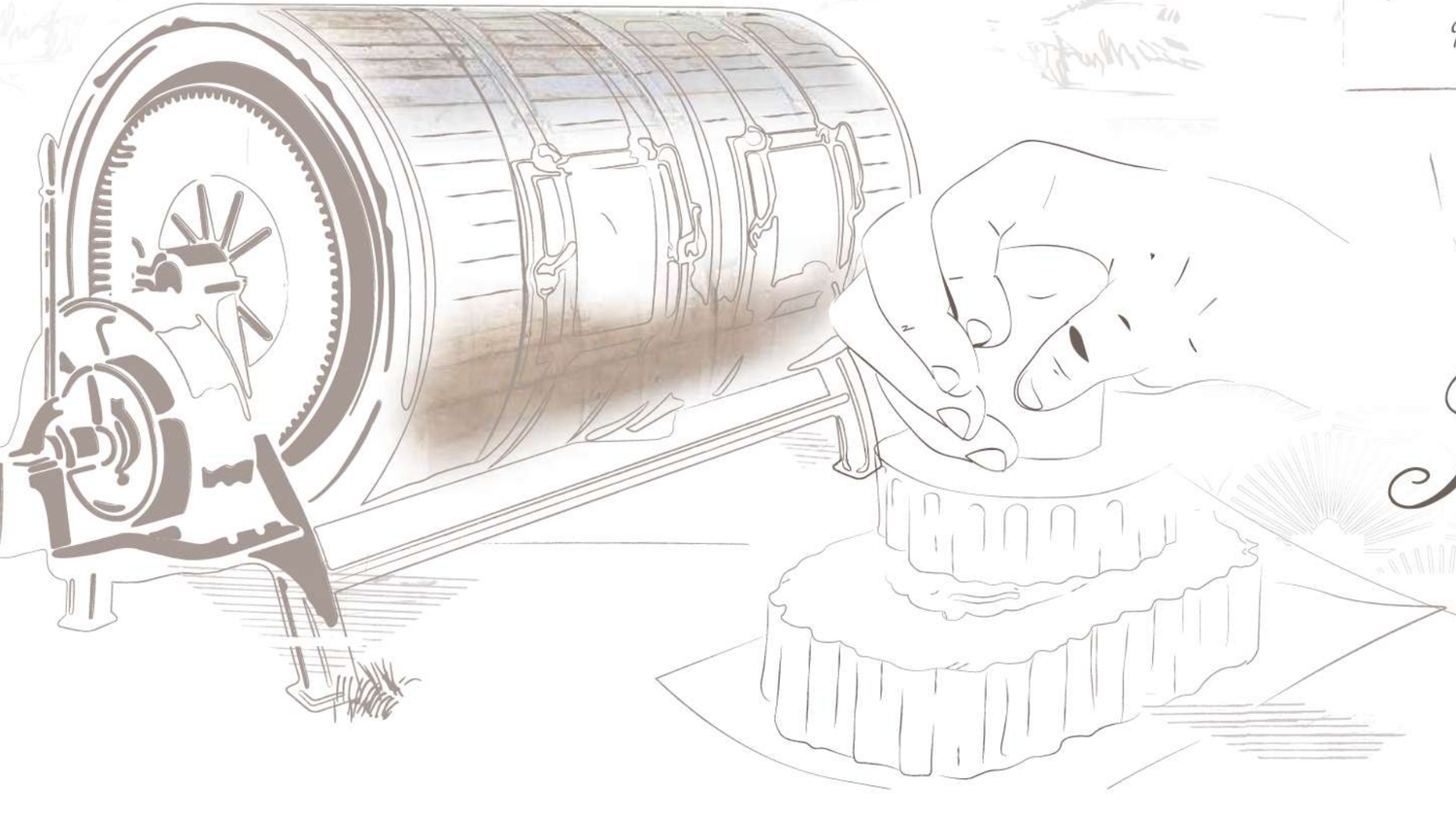
Centrifugazione e riposo

La storia di questo burro nasce dalla selezione del latte da cui vengono ricavate le panne. Viene raccolto da un unica stalla della nostra filiera ecosostenibile, dove gli animali sono alimentati esclusivamente con il fieno. Il colore bianco e le caratteristiche delle panne selezionate, discendono così dall'alimentazione, oltre che dalla razza delle bovine, di alta genealogia ...

... Appena munto, questo latte selezionato viene centrifugato, per separare la sua parte più nobile. La panna ottenuta riposa poi per 24 ore, maturando il tempo necessario per ottenere la caratteristica ricchezza aromatica e la struttura di questo burro.



la Panna diventa Burro



Come nel 1700, la zangolatura è il processo che trasforma la migliore panna in burro. Un metodo rimasto immutato nel tempo ...

... Ogni panetto viene timbrato e incartato a mano, con gesti delicati come richiede la sua natura, poi chiuso e punzonato ai bordi, per trasmettere ad ogni assaggio il gusto di questo capolavoro dell' arte burriera.

Timbrato e incartato a mano

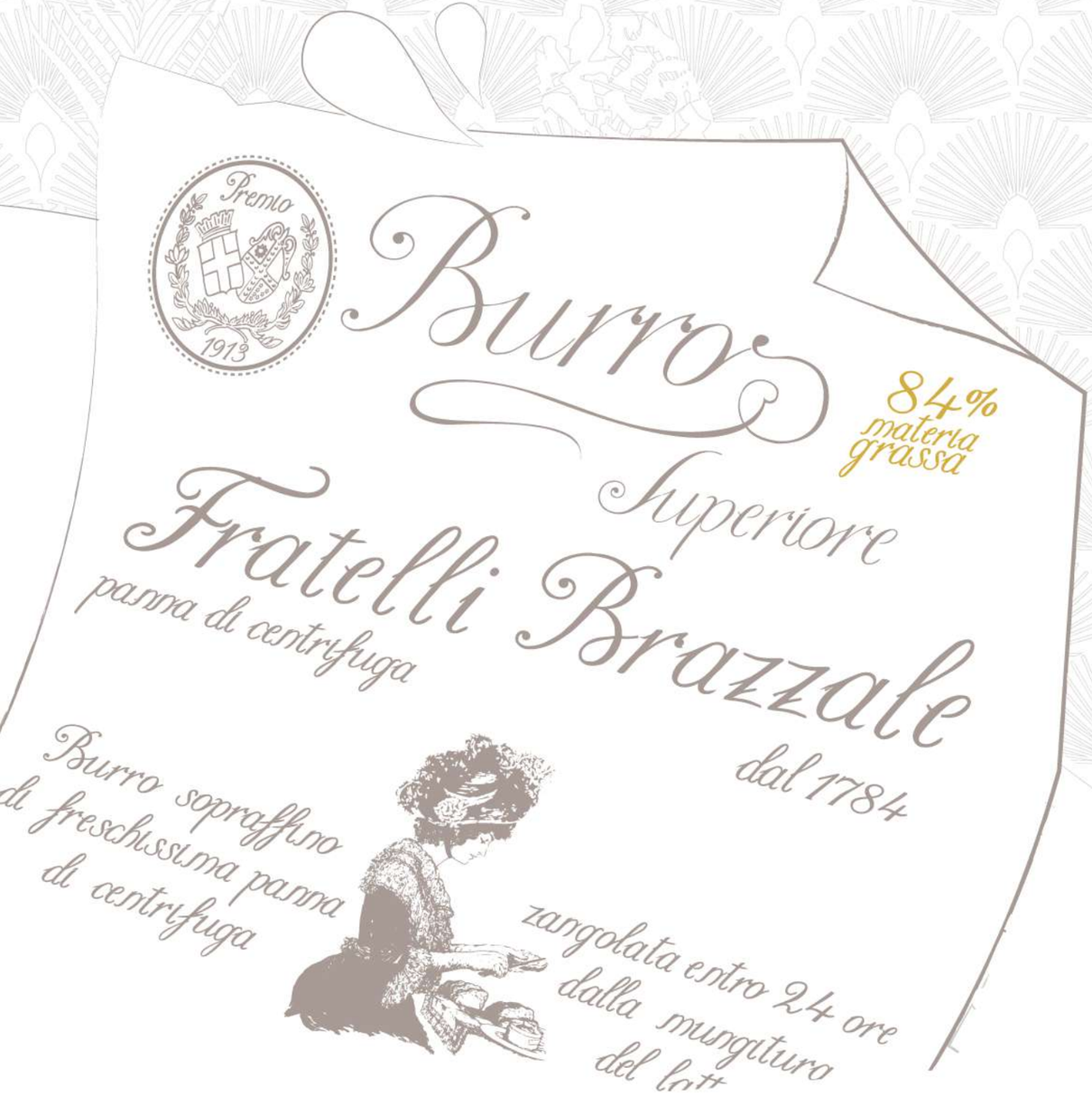
Brazzale
dal 1784

** Il nobile profilo di Zina, la principessa di Hohenlohe, eccezionale modella del quadro di Mariano Fortuny.

La Perfezione...

...non è un dettaglio

Dalla stella alpina timbrata sui panetti alla scelta della carta, fino al quadro di Mariano Fortuny** che rappresenta una nobildonna assorta in un gesto quotidiano come imburrare il pane, lo nobilita, rendendolo immortale. La grafica dell'incarto, riprende il dipinto e gli elementi del diploma* assegnato al burro di Valentino Brazzale dal Consorzio Agrario di Schio (Vi), nel 1913.



Il 84% valore di un numero

La percentuale di materia grassa di Burro Superiore Fratelli Brazzale è dell'84%, contro una media dell'82%. Questo semplice numero racchiude molte informazioni: racconta della sua filiera chiusa, delle rapidità con cui vengono separate per centrifuga le panne, racconta la sua dolcezza e la sofficità, il profumo irresistibile, la notevole lavorabilità nell'ambito della pasticceria, della gelateria e negli utilizzi a crudo.

Basta scartare un panetto di Burro Superiore Fratelli Brazzale per scoprire quanto sia importante questo piccolo numero.

Brazzale
dal 1784

Conoscere il Burro

Superiore...

Non tutti i burri sono uguali

Il Profumo

Delicato e rotondo,
di panna fresca dolce
e nocciole tostate.

L'assaggio

In bocca è fondente,
avvolgente, con una ricca
palette aromatica
e un gusto dolce e intenso.

La Texture

Liscia, morbida e compatta.
Incredibile spalmabilità,
anche appena uscito dal frigorifero.

Il Colore

Bianco candido
grazie all' alimentazione
delle bovine.

Brazzale
dal 1784

Superiore

Panetto 125g-250g

Disponibile in due formati incartati a mano, porta impresso un timbro su ogni pezzo, a garanzia della sua artigianalità. Si apprezza a crudo, con i classici abbinamenti salati: acciughe, caviale, scaglie di formaggio stagionato, tartufo ... e dolci: miele, marmellate, composte, creme al cioccolato. Utilizzato come ingrediente fa la differenza, tanto in cucina quanto in pasticceria.

Aromatizzati

Panetto 125g

Il panetto racchiude 125 grammi di Burro Superiore Fratelli Brazzale salato e aromatizato. Questo burro è ideale per torte e biscotti, con il cioccolato o la marmellata e per preparare il caramello al burro salato. Perfetto per condire la carne alla griglia, le patate o semplicemente spalmato su una fetta di pane caldo.

Rollini

Roll 40g

Belli da vedere e buoni da spalmare: i roll classici e aromatizzati sono pensati per esaltare l'utilizzo a crudo del burro, con una raffinata confezione, piccola e originale, perfetta anche da portare direttamente in tavola.

Monoporzioni

Formato 10 g

Il Burro Superiore Fratelli Brazzale e l'Aromatizzato sono disponibili anche nelle monoporzioni, in formato da 10 grammi. Ideali per le raffinate colazioni di hotel e resort, per le tavole di ristoranti e catering di pregio, la first e business class delle migliori compagnie aeree.

Un Burro...

da Chef

Brazzale
dal 1784

Il Burro
Senza compromessi

La più antica tradizione italiana

WWW.BRAZZALE.COM

seguici su

BRAZZALE S.P.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI) Italia
Tel. +39 0445 313900 - Fax +39 0445 313991 - info@brazzale.com