

CON UNA VISIONE GLOBAL



Brazzale

Brazzale



UN NEGOCIO FAMILIAR

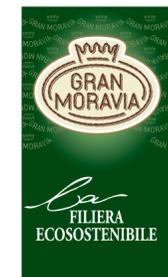


- 6 Plantas de producción
- 20 Tiendas especializadas
- 650 Empleados



BRAZZALE.COM

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





FILIERA
ECOSOSTENIBILE

ETIQUETA DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN	
Superficie por vaca en lactación	>4.5 hectáreas
Producción media por vaca	24 litros/día
Vacas en compartimentos individuales	100%
Cantidad de nitratos	Aprox. 35kg/hectárea
Aflatoxinas en el producto final	AUSENTES
Huella hídrica de "blue water"	72 litros/kg
Forraje empresarial	100%
Total alimentos empresariales	>90%
Vegetariano	SÍ
Origen materia prima	República Checa
INDICACIÓN DE PROCEDENCIA	
Es un producto Brazzale realizado en su quesería de Litovel (República Checa) con leche recogida exclusivamente de las granjas de la cadena de producción ecosostenible Gran Moravia (en Moravia - República Checa). Curado y empacado en Italia.	
Info en www.granmoravia.com	

LOS NÚMEROS DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN ECOSUSTENTABLE GRAN MORAVIA:

TERRENOS AGRICOLOS	80.000 Ha	ABASTECIMIENTO HACIENDAL DE FORRAJES	100%
GRANJAS	75	ABASTECIMIENTO HACIENDAL TOTAL DE ALIMENTOS	>90%
DISTANCIA MEDIA DE LA QUESERÍA	Ø 70 km.	CANTIDAD DE NITRITOS	Ø 35 kg / Ha
VACAS EN LACTACIÓN	17.000	AFLATOXINAS LECHE RECOGIDA	<0,005 µg/kg
HECTÁREAS PARA VACAS EN LACTACIÓN	>4,5 Ha	AFLATOXINAS PRODUCTO FINAL	0
PRODUCCIÓN MEDIA POR VACA	Ø 24 L/Gornero	BLUE WATER	72 L/Lg de Gran Moravia
COMPARTIMENTOS INDIVIDUALES	100%	GREEN WATER	1.944 L/Lg de Gran Moravia

Save the water
GRAN MORAVIA
Water Footprint



NATURALMENTE
SIN LACTOSA



La familia Brazzale posee la empresa quesera italiana más antigua: produce mantequilla y quesos desde el año 1784.



BURRO DELLE ALPI
BURRO DAL 1784

BURRO

La familia Brazzale, originaria del Altiplano de Asiago, construyó en Zanè la primera fábrica industrial de mantequilla a comienzos del siglo XX. Desde entonces abastece tanto el mercado nacional como el internacional, con la marca histórica "Burro delle Alpi", dirigiéndose a todos los operadores, tanto industriales, como minoristas y horeca.

BURRO DELLE ALPI
• Mantequilla con el 82% de grasa
• Envase Frozen

Esta larga historia de pasión y tradición alimenta la capacidad de producir todos los días quesos de calidad óptima.



PROVOLONE

Picante y dulce entre 5 y 50 kg
Queso entero, medias hormas, rebanado.

SCAMORZA

Blanca y ahumada, desde 250 g hasta 5 Kg.
Envase en atp y termomoldeo.

MOZZARELLA

Filón para pizza.

Para minoristas, ho.re.ca y el sector industrial.

La artesanía quesera encuentra el vuelo de un gran proyecto verde.

Brazzale, la más antigua empresa quesera italiana, que ha llegado a la octava generación, ha creado una innovadora cadena agroalimentaria de producción en Moravia, la fabulosa e incontaminada región agrícola que se extiende dulcemente entre Viena y Praga. Aquí produce el "Gran Moravia", su queso exclusivo de curado largo para rallar o para la mesa, realizado artesanalmente en los "dobles fondos", según técnicas antiguas, fruto del arte y la sensibilidad de los mejores artesanos queseros italianos. En la quesería de Litovel, una estructura modernísima, se encuentran lo mejor de la tradición y de la tecnología. El proyecto no es solamente la realización de un sueño empresarial, sino también una respuesta a las demandas de los consumidores más modernos y sensibles hacia productos que respeten el equilibrio natural y que además sean genuinos, ricos y económicamente convenientes. La cadena de producción está constituida por una red de unas setenta y cinco granjas, coordinadas directamente por su personal técnico, que se extienden sobre más de 80.000 hectáreas de terreno de alta calidad agronómica. Las casi diecisiete mil vacas lecheras tienen a su disposición por lo menos 4,5 hectáreas cada una. El ganado se ha seleccionado para obtener leche con una proteína de calidad, para la transformación en quesos que luego son afinados con el largo curado, hasta conseguir una completa armonía. La gran cantidad de terrenos a disposición permite a los criadores alimentar las vacas con forraje cultivado directamente en sus propiedades. La carga de nitratos por hectárea es reducida a un valor considerablemente inferior con respecto a los límites comunitarios que se han establecido para proteger las capas hídricas.

El ganado se cuida en ambientes respetuosos de las más severas normas de ética y bienestar animal, con circulación libre y cuchetas individuales. La pluviosidad natural de la región permite evitar el riego artificial, con un gran ahorro de agua dulce y de combustibles, y evita al forraje la contaminación debida al estrés climático. La calidad superior de la cadena de producción se refleja tangiblemente en las características del producto acabado, en el cual están ausentes contaminaciones por aflatoxinas, y este sistema, que puede considerarse prácticamente "de ciclo cerrado", permite un seguimiento permanente e inmediato de cada una de sus fases. Un equipo de técnicos italianos aconseja las elecciones alimentarias óptimas, para seleccionar el forraje más valioso, y garantiza la alta calidad constante de la leche entregada.

La cadena de producción Gran Moravia es certificada por DNV – Det Norske Veritas, según la norma UNI EN ISO 22005:2008.

Burro
Superiore
Fratelli Brazzale
dal 1784

MANTEQUILLA DE CALIDAD PREMIADA "HERMANOS BRAZZALE"

Mantequilla realizada con cremas seleccionadas y producida dentro de 24 horas desde el ordeño de la leche.



Siguenos en

