

NOVITÀ!



La
FILIERA
ECOSOSTENIBILE

in fette!



VEGETARIAN
SENZA CONSERVANTI



L'ARTIGIANALITÀ CASEARIA INCONTRA IL RESPIRO D'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 oltre 80 fattorie, coordinate direttamente dal proprio personale tecnico, estese per quasi 90.000 ha. di terreno di alta qualità agronomica. Le oltre 18.000 bovine in lattazione dispongono così di almeno 5 ha. ciascuna. Il bestiame è selezionato per ottenere proteina pregiata per la trasfor-

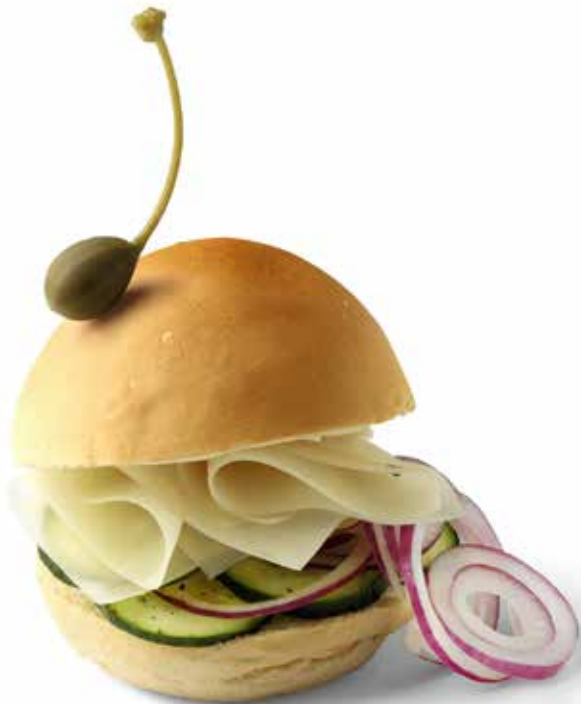


mazione a formaggi che la lunga stagionatura poi affina fino a completa armonia. La grande dotazione di terreni permette agli allevatori di alimentare le bovine con foraggi coltivati direttamente sul proprio fondo. Il carico di nitrati per ettaro è ridotto a un valore almeno sei volte inferiore rispetto 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.





PANINO VEGETARIANO CON GRAN MORAVIA IN FETTE

2 grosse zucchine

70 grammi di farina di ceci

Gran Moravia in fette quadrate

Sale, cumino in polvere, paprika



Diluire la farina di ceci, mescolata al sale, al cumino, alla paprika, con 80 cc di acqua fredda, in modo da ottenere una pastella liscia e senza grumi. Tagliare le zucchine a fette longitudinali piuttosto sottili, tuffarle nella pastella e friggerle in abbondante olio. Scolarle su carta da cucina. Spalmare il panino con una crema di rucola o di pomodori secchi e guarnire con filetti di peperone sott'olio.



CROISSANT SALATI CON GRAN MORAVIA IN FETTE

QUATTRO PORZIONI

1 rotolo di pasta sfoglia circolare
150 g di prosciutto cotto a fette
150 g di Gran Moravia in fette
1 uovo



Prendete il rotolo di pasta sfoglia circolare e stendetelo.
Ricopritelo completamente con le fette di prosciutto cotto.
Tagliate la sfoglia in 4 spicchi.

Su ogni spicchio mettete 3 fette di Gran Moravia.

Arrotolate lo spicchio di sfoglia farcita partendo dal lato più largo verso la punta. Dategli la classica forma a mezza luna.

Mettete i croissant su della carta forno e spennellate con dell'uovo sbattuto. Infornate a 170° per 8-10 minuti. I croissant sono pronti quando dorati e gonfi.



MELANZANE ALLA PARMIGIANA

2 Kg di melanzane tagliate a fette di circa mezzo centimetro

1 litro di passata di pomodoro

2 cipolle tagliate a fettine

1 spicchio d'aglio

200 grammi di Gran Moravia in fette quadrate

400 grammi di mozzarella a fettine

olio extra vergine di oliva

basilico spezzettato



Lavare e affettare le melanzane e farle spurgare per circa un'ora, ricoperte con sale, per far perdere un po' di acqua di vegetazione. Soffriggere le cipolle, a fuoco basso in olio extra vergine di oliva, finché non saranno morbide e trasparenti. Tagliare la mozzarella e lasciarla riposare, così che perda un po' del suo liquido. In un padella, mettere la passata di pomodoro con poco olio, aggiungere le cipolle, l'aglio, sale e un pizzico di zucchero e cuocere per circa 20 minuti. Nel frattempo friggere le melanzane in abbondante olio ben caldo, fino a quando non saranno dorate e sgocciolarle. Prendere una teglia e cominciare a comporre le melanzane alla parmigiana. Prima mettere sul fondo un po' di salsa di pomodoro, quindi coprire con uno strato di melanzane e poi con le fette di Gran Moravia, aggiungere qualche foglia di basilico spezzettato, ricoprire con altra salsa di pomodoro e con qualche fetta di mozzarella. Proseguire con gli strati, fino a terminare gli ingredienti. L'ultimo strato dovrà essere composto di melanzane, salsa di pomodoro e fette di Gran Moravia. Cuocere in forno a 180 gradi per circa 45 minuti.



BRUSCHETTA AL GRAN MORAVIA

**8 fette di pane, preferibilmente casereccio
pomodori ben maturi
Gran Moravia in fette quadrate qb
olio extra vergine di oliva
funghi trifolati o sott'olio
speck a dadini
aglio, sale e pepe**



Riscaldare il forno a circa 180 gradi. Strofinare le fette di pane con uno spicchio d'aglio sbucciato e infornare fino a quando saranno dorate. Nel frattempo pulire i pomodori, eliminando buccia e semi, tagliarli a cubetti e condirli con olio e sale. Distribuire i pomodori sul pane, aggiungere i funghi e lo speck. Condire con un filo d'olio, coprire con una fetta di Gran Moravia e servire. Se si preferisce, si può anche scaldare leggermente la bruschetta per sciogliere appena le fette di Gran Moravia.



ERBAZZONE

1,5 chilogrammi di bietole

una cipolla

2 uova

200 grammi di Gran Moravia fette quadrate

100 grammi di farina

100 grammi di pangrattato

Burro delle Alpi

sale, pepe e noce moscata



Pulire le bietole, tagliarle a pezzettoni e cuocerle a vapore per circa 5 minuti. Affettare una cipolla, soffriggerla a fuoco dolcissimo con metà burro e metà olio, aggiungendo acqua o brodo se occorre, fino a che non diventa morbida e trasparente. Incorporare le bietole e cuocere, sempre a fuoco basso, per una decina di minuti. Sbattere due uova, mescolarle alle bietole e aggiungere tutti gli altri ingredienti, amalgamando con cura, comprese le fette di Gran Moravia, intere o tagliate in pezzi piuttosto grossi. Ungere una teglia da forno con del burro, spolverarla con pangrattato, versare il composto e infornare, a 180 gradi, per circa mezz'ora.

Gran Moravia ha stabilito nuovi standard di livello assoluto nel mondo dei formaggi portando la nostra grande tradizione casearia al più formidabile grado di evoluzione. Con la Filiera Ecosostenibile ha fissato standard ineguagliati di riduzione di impatto ambientale, benessere animale, uso responsabile delle risorse idriche, salubrità dei foraggi: è l'unico formaggio al mondo ad aver calcolato e comunicato al consumatore il proprio "Water Footprint", da primato. Con l'etichetta Multimediale di Origine ha portato la tracciabilità della materia prima al dettaglio fotografico satellitare, offrendo al consumatore una trasparenza senza eguali. Con le Nutriclip Gran Moravia ha rivoluzionato l'etichettatura nutrizionale aprendo alla comprensione di tutti la più qualificata informazione scientifica.

 ETICHETTA
DI ORIGINE
MULTIMEDIALE





la
FILIERA
ECOSOSTENIBILE

ECOSOSTENIBILITÀ E TRACCIABILITÀ



www.granmoravia.it



Save the water
GRAN MORAVIA
Water Footprint