

Burro Superiore Fratelli Brazzale

dal 1784





*Il Burro
Senza
compromessi*

*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

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 per Burro Superiore Fratelli Brazzale discendono infatti dall'alimentazione, oltre che dalla razza delle bovine, di alta genealogia ...

La centrifugazione ed il riposo

... 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.





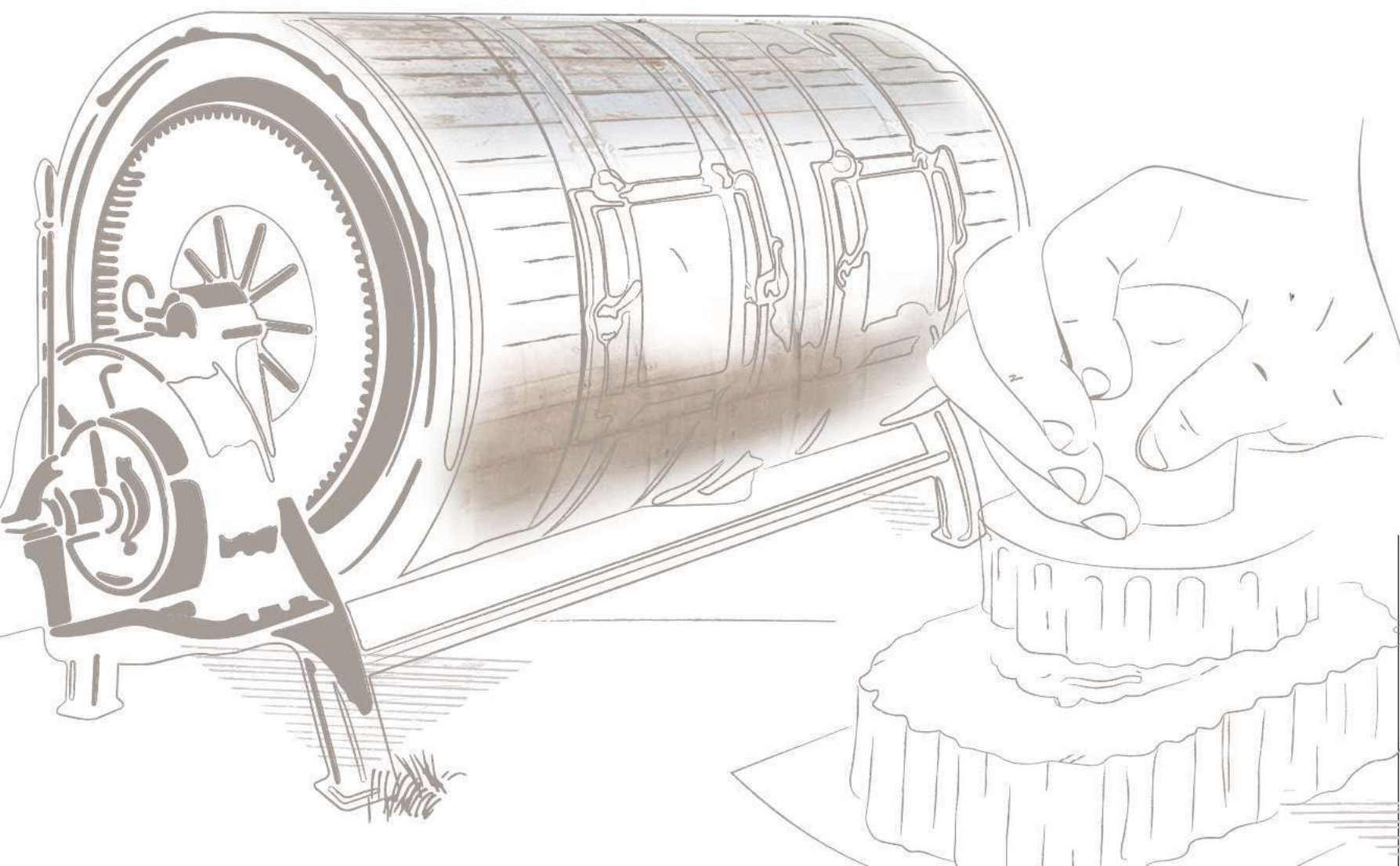
È tempo di zangolatura: la panna diventa Burro

Come nel 1700, quando la famiglia Brazzale ha cominciato a produrlo, la zangolatura è il processo che trasforma la migliore panna in burro. Un metodo rimasto immutato nel tempo.



Timbrato e incartato a mano: il panetto è pronto

... Ciascun passaggio della lavorazione è studiato nei dettagli: ogni panetto di Burro Superiore Fratelli Brazzale 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.





La perfezione non è un dettaglio

Dalla stessa asfina 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 nobile profilo di Zina, la principessa di Hohenlohe, eccezionale modella del quadro di Mariano Fortuny.

Conoscere il Burro: Superiore...

Non tutti i burri sono uguali

*Proprio come il vino pregiato,
anche il burro va scelto con cura,
per usarlo al naturale così come
in cucina e in pasticceria.*

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.*





Burro

84%
materia
grassa

Superiore

Fratelli Brazzale

dal 1784

panna di centrifuga

Burro sopraffino
di freschissima panna
di centrifuga



zangolata entro 8
dall

84%

Il valore di un numero

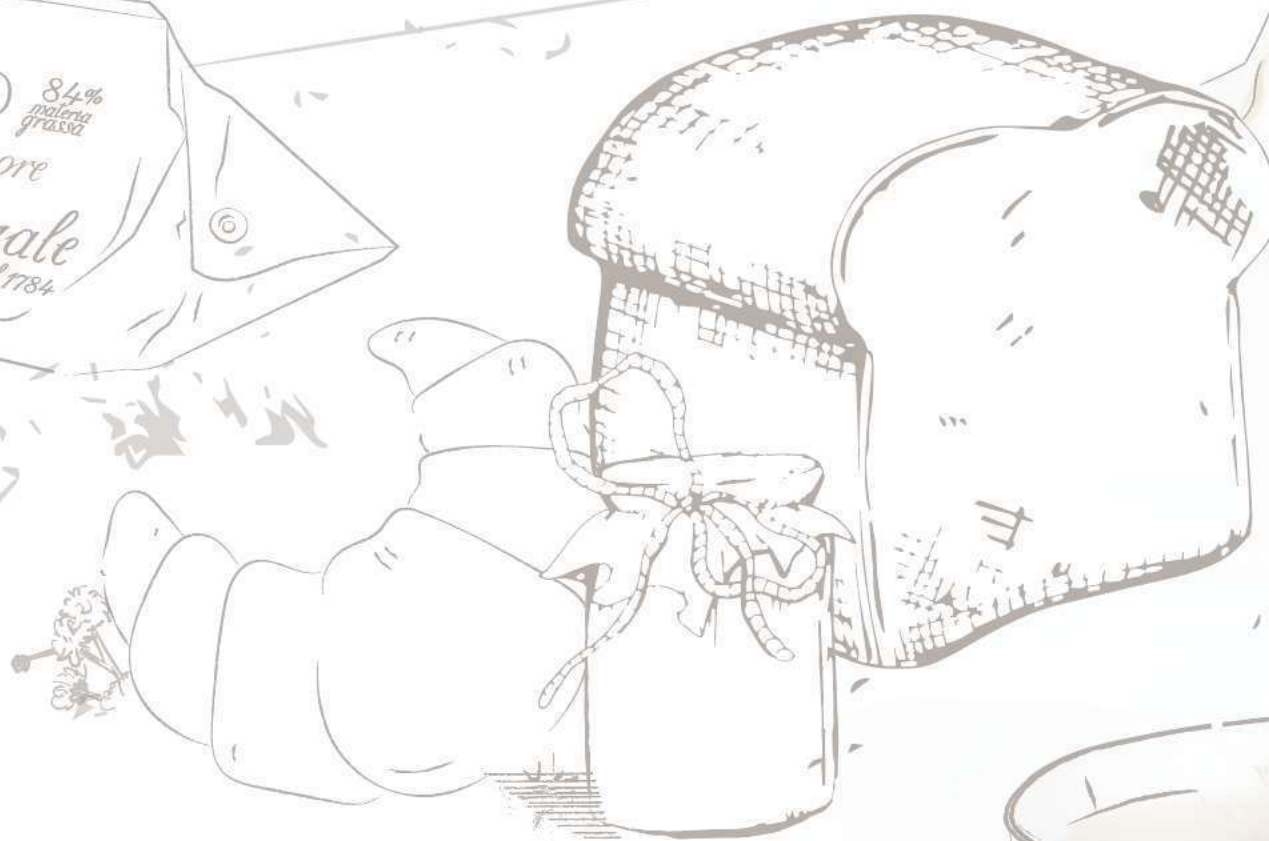
La percentuale di materia grassa di Burro Superiore Fratelli Brazzale è dell'84%, contro una media dell'82%. Questo semplice numero racchiude molte informazioni: racconta della sua filiera chiusa, delle rapidità con cui vengono separate per centrifuga le panna, racconta la sua dolcezza e la sofficità, 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.

Superiore

Parretto 125g-250g

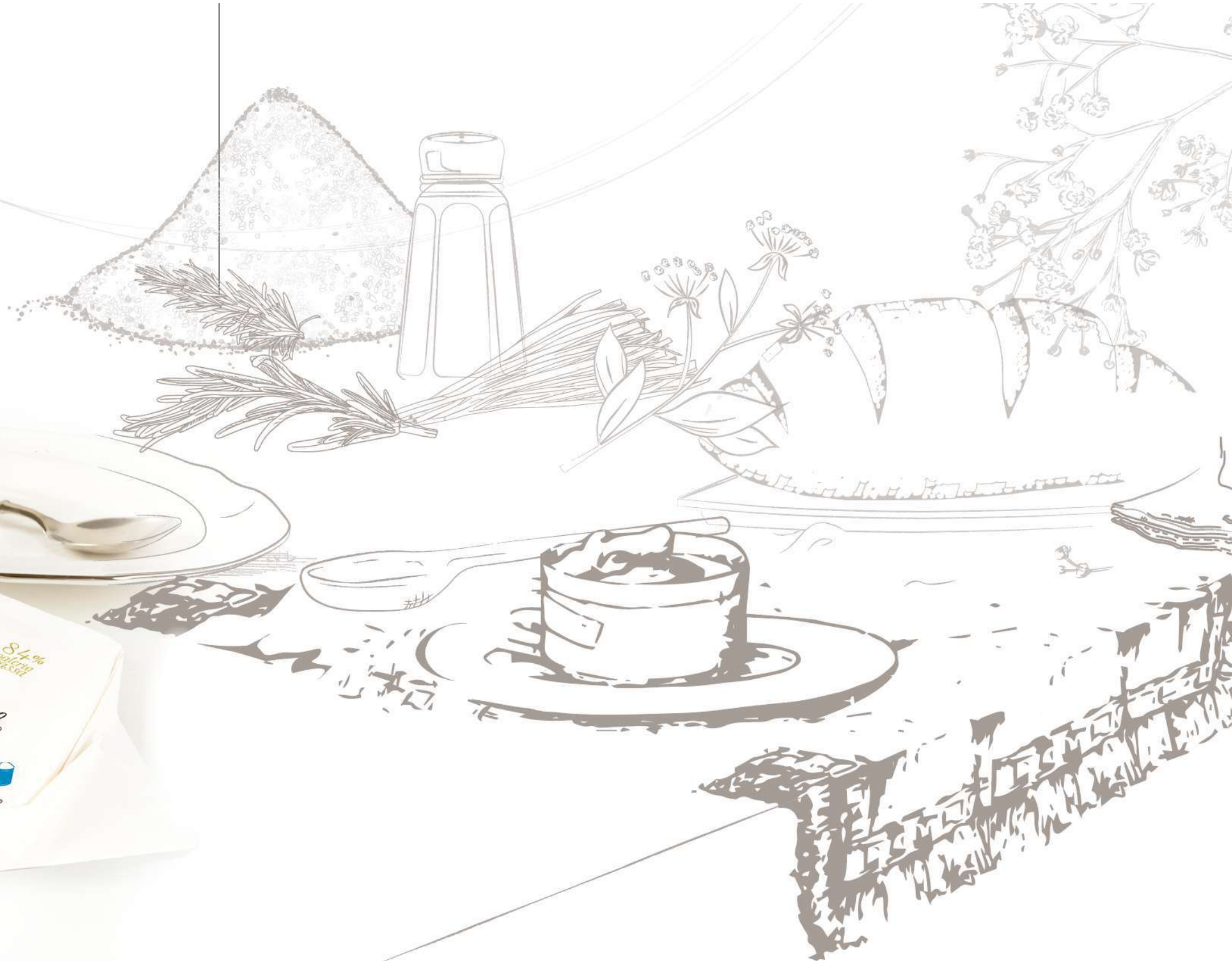
Disponibile in due formati incartati a mano, porta impresso un timbro su ogni pezzo, a garanzia della sua artigianalità. Si apprezza a crudo, con i classici abbinamenti salati: acciughe, salmone, caviale, scaglie di formaggio stagionato, tartufo... e dolci: miele, marmellate, composte, creme al cioccolato. Usato 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 aromatizzato. 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 15 g

Il Burro Superiore Fratelli Brazzale e l'Aromatizzato sono disponibili anche nelle monoporzioni, in formato da 15 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*



*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.*



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