

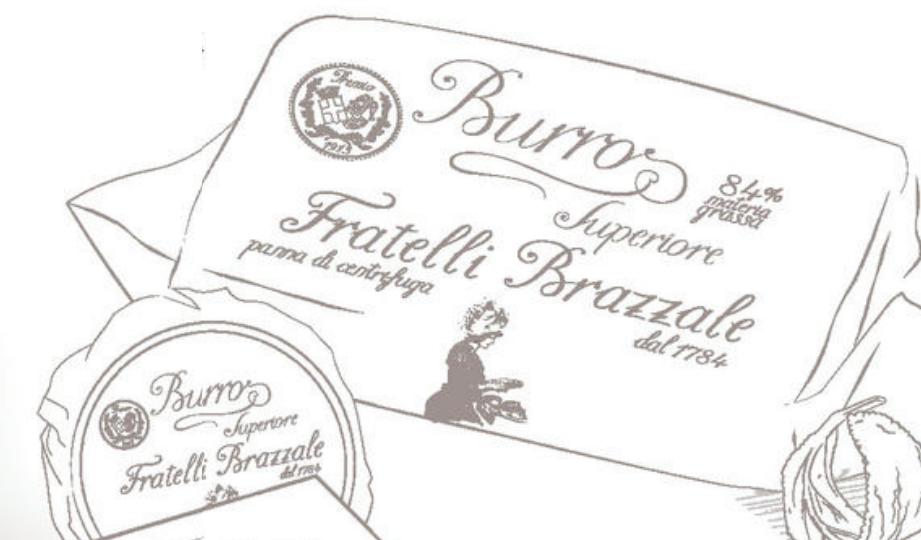




*Nato per essere
il Migliore
sul mercato*

*Il frutto di un preciso mandato
dei fratelli Gianni, Roberto e Piercristiano:
ottenere dalla scelta del miglior latte
il massimo assoluto, senza compromessi
e condizionamenti.*

*Il Burro di latte con una
Storia tutta da raccontare*



*Burro soprattutto
di latte
appena munto*

Tutto comincia...



...sui prati

Selezione
e raccolta



La storia di questo burro nasce dalla scelta del latte di cui sarà frutto impareggiabile.

Con scrupolosa cura vengono scelte le fattorie più bvocate, in ragione della varietà dei fieni e dei foraggi, della genealogia del bestiame, del microclima ideale.

Dopo la mungitura il latte viene raccolto nel nostro burrificio artigianale per essere immediatamente centrifugato. La panna così ottenuta viene posta a riposo per maturare e così ottenere tutta la caratteristica ricchezza aromatica e strutturale.





*la Panna
diventa Burro*

Il metodo di ottenimento del burro è semplice e naturale, nella sua essenza immutato nel tempo. La zangolatura determina l'inversione della emulsione tra acqua e grasso della panna del latte dando luogo al burro, una meraviglia che cattura gli infiniti componenti del latte e ne trattiene le inimitabili qualità nutrizionali e sensoriali. Ogni panetto viene timbrato ed incartato a mano, con gesti delicati come richiede la sua natura, poi chiuso e punzonato ai bordi per garantire l'integrità di questo capolavoro dell'arte burriera.



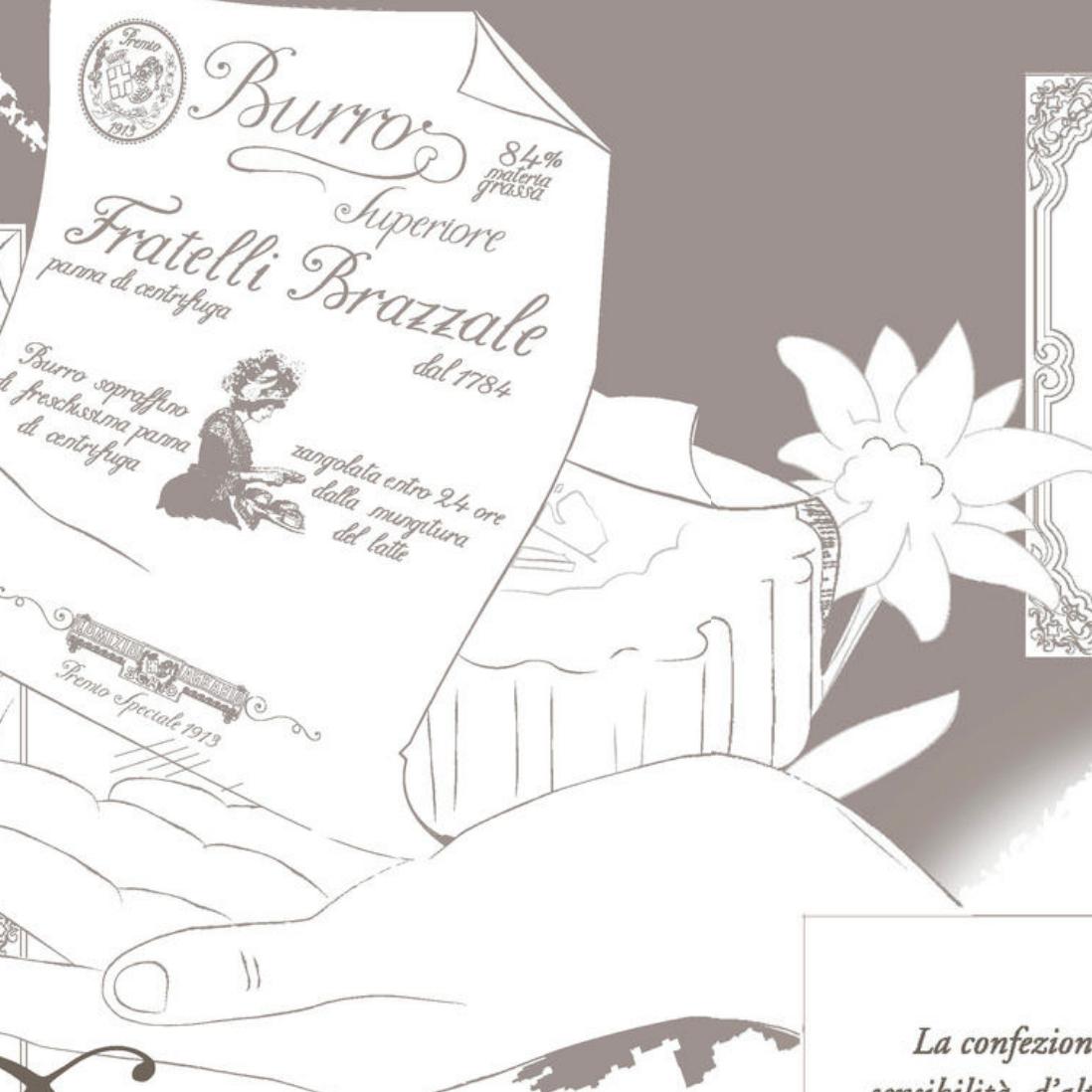
*Timbrato e incartato
a mano*



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



La Perfezione...



...è nei dettagli

La confezione del Burro Superiore rivela la sensibilità d'altri tempi che ne ha ispirato la creazione. Dalla silhouette della principessa Zina di Hohenlohe realizzata da Mariano Fortuny nel 1899, alla grafica tratta dal diploma che ha premiato il burro del bisnonno Valentino Brazzale nel 1913, ogni più piccolo elemento denota la cura prestata a questo capolavoro.



Burro
84%
materia
grassa

Superiore
Fratelli Brazzale
pasta di centrifuga
dal 1784



Burro soprattutto
freschissima pasta
di centrifuga
zangolata entro 24 ore
dalla mangitura
del latte

84%

La percentuale di materia grassa di Burro Superiore Fratelli Brazzale è dell'84% rispetto all'82% di norma in commercio.

Non è un dato quantitativo ma qualitativo.

Tutto il contenuto prezioso del latte di raccolta diventa Burro Superiore, integralmente, senza subire processi di lavorazioni casearie che impoveriscono ed alterano le caratteristiche di questo miracolo della natura.

Un burro di puro latte integro.

Ogni componente del Burro Superiore discende dal latte originario di alta qualità e ciò permette di conferirgli caratteristiche inimitabili: dolcezza e spalmabilità, profumo di panna, proprietà ineguagliabili nell'ambito dell'utilizzo professionale in pasticceria, gelateria, ristorazione.



Conoscere il Burro Superiore...

Tutti i burri sono diversi perché le infinite loro componenti realizzano infinite combinazioni che ne definiscono la personalità.

Ogni burro è inimitabile e la ricchezza delle varietà può offrire una affascinante tavolozza di timbri e caratteri.



La Texture

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

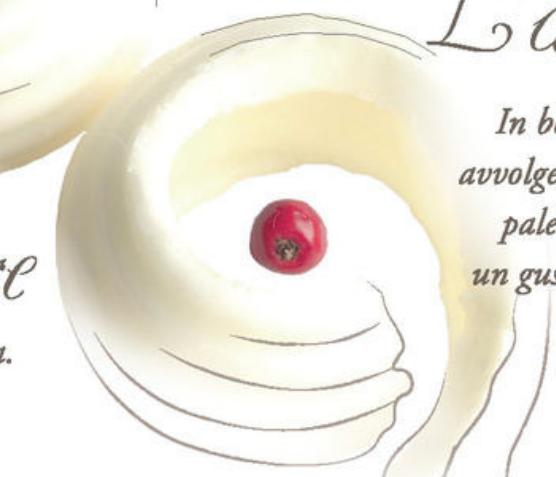


Il Profumo

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



Il Colore

Bianco candido
grazie all'alimentazione
delle bovine



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.



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.



Aromatizzati



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.

Da oggi anche agli agrumi di Sicilia e al rosmarino.





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, per la first e business class delle
migliori compagnie aeree.



*Un Burro
da Chef e
Maestri Pasticceri*





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