



Burro
Superiore
Fratelli Brazzale dal 1784



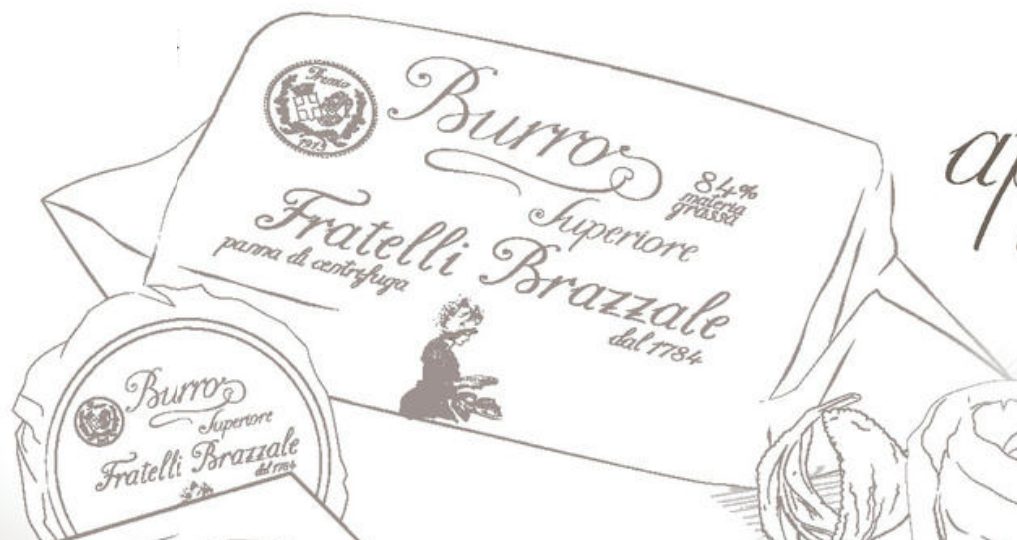


*Nato per essere
il Migliore
sul mercato*

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

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

*Burro sopraffino
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.

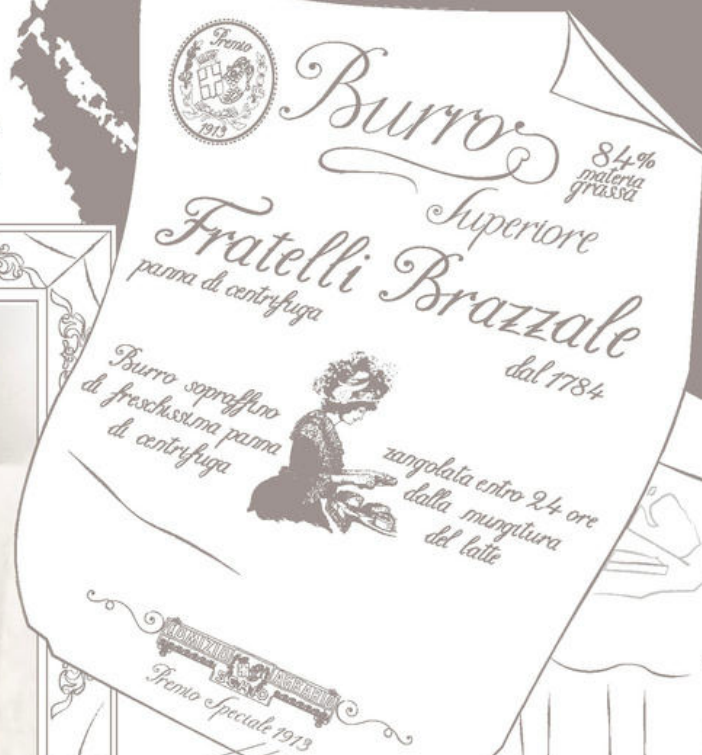


Timbrato e incartato a mano



Brazzale
dal 1784

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



...è nei dettagli

La Perfezione...

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

panna di centrifuga

dal 1784



zangolata entro 24 ore
dalla mungitura
del latte

Burro sopraffino
freschissima panna
di centrifuga

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.*



Il Profumo

*Delicato e rotondo,
di panna fresca dolce
e nocchie 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*



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, 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.



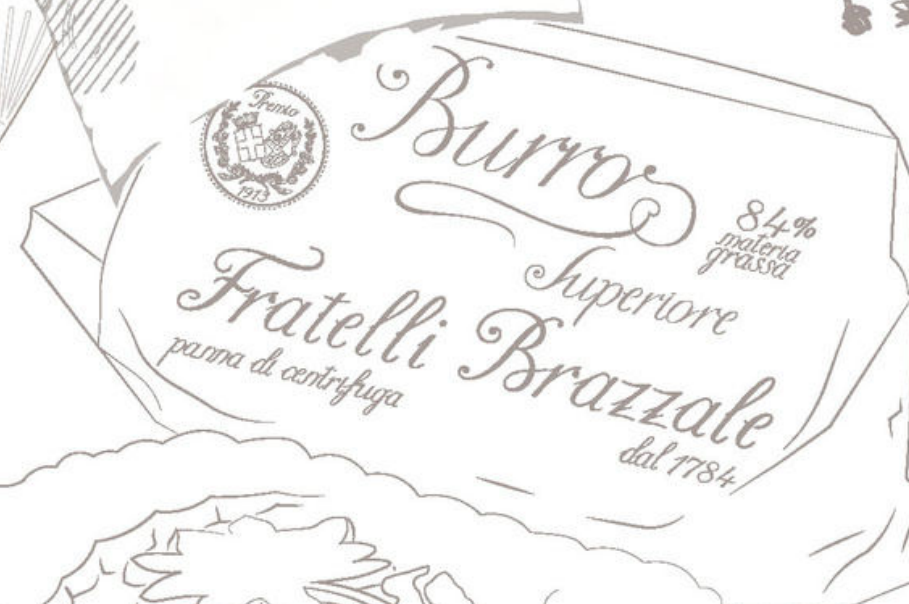


Monoporzioni

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, 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