

È

#Made  
in  
future



**GRAN MORAVIA**

*#Made in future*

**FILIERA ECOSOSTENIBILE**

# È BENESSERE ANIMALE

- ✓ STABILIZZAZIONE LIBERA
- ✓ 100% DI FORAGGI AUTOPRODOTTI
- ✓ PERSONALE DI ELEVATA PROFESSIONALITÀ
- ✓ 4 ETTARI DI TERRENO PER CAPO
- ✓ PRODUZIONE PER CAPO CONTENUTA E DI ALTA QUALITÀ
- ✓ CLIMA IDEALE

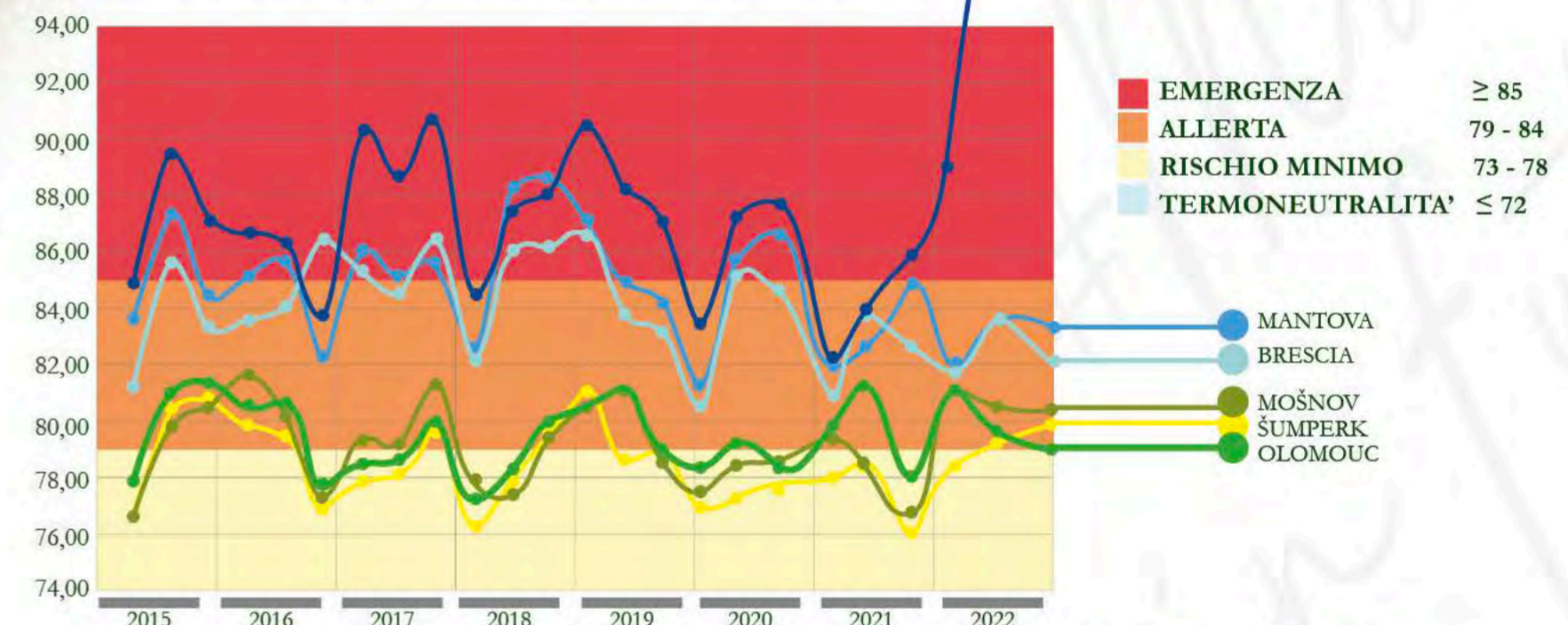
**Brazzale**  
dal 1784

**CO<sub>2</sub> ZERO**  
CARBON NEUTRAL GROUP

## «CHI NON HA UN CLIMA IDEALE NON SE LO PUÒ DARE»

Per realizzare il nostro progetto visionario abbiamo scelto la Moravia, A NORD DELLE ALPI, cuore dell'Impero Asburgico oggi in Repubblica Ceca, perché luogo ideale per l'allevamento del bestiame da latte. Qui abbiamo creato la **FILIERA ECOSOSTENIBILE GRAN MORAVIA**, che fonda sul benessere degli animali e sulla salubrità dei foraggi la **SUPERIORE QUALITÀ DEL LATTE**.

✓ **IL CLIMA, FRESCO D'ESTATE** e al riparo dagli **STRESS IDRICI** conosciuti a Sud delle Alpi, garantisce alle bovine il massimo benessere ed al prodotto l'assenza di aflatossine.



Il **Temperature Humidity Index** o indice di temperatura e umidità – conosciuto soprattutto come **THI** – è una misurazione che analizza gli effetti combinati della temperatura ambientale e dell'umidità relativa ed è un modo utile e semplice per valutare il rischio di stress da calore. Per mezzo delle stazioni meteo sono stati utilizzati i dati di temperatura ambientale ed umidità relativa con cadenza oraria per tutti i giorni del periodo considerato (giugno-agosto) al fine di calcolare il picco massimo e minimo di THI.

La grande disponibilità di terra permette di **COLTIVARE SENZA RESTRIZIONI OGNI VARETA'**, nonché una **SCELTA OTTIMALE DEI FORAGGI** che conferiscono al latte gusto e timbro aromatico esclusivo.

La grande **TRADIZIONE ZOOTECNICA** della regione e la **MODERNISSIMA** dotazione di strutture realizzano tra le più alte professionalità agronomiche e veterinarie europee.

Le razze delle bovine allevate, **PEZZATA ROSSA** e **HOLSTEIN**, garantiscono proteine e grassi ideali per la produzione di formaggi e burri di alta qualità.

Stabulazione libera e cuccette individuali, inoltre, assicurano ad ogni capo le **CONDIZIONI IDEALI** per la crescita.



**È BENESSERE ANIMALE**





FILIERA ECOSOSTENIBILE

#Made in future

# È SALUBRITÀ











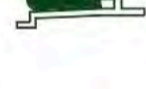
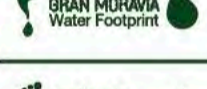
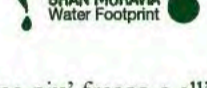
- ✓ ASSENZA DI AFLATOSSINE
- ✓ COMPENSAZIONE CO<sub>2</sub> CON 1,5 MILIONI DI NUOVI ALBERI
- ✓ RIDUZIONE DELL'80% DEI NITRATI SUI TERRENI
- ✓ USO VIRTUOSO DELL'ACQUA, WATERFOOTPRINT DA PRIMATO
- ✓ TRACCIABILITÀ FOTOGRAFICA DELLE FATTORIE SU SMARTPHONE






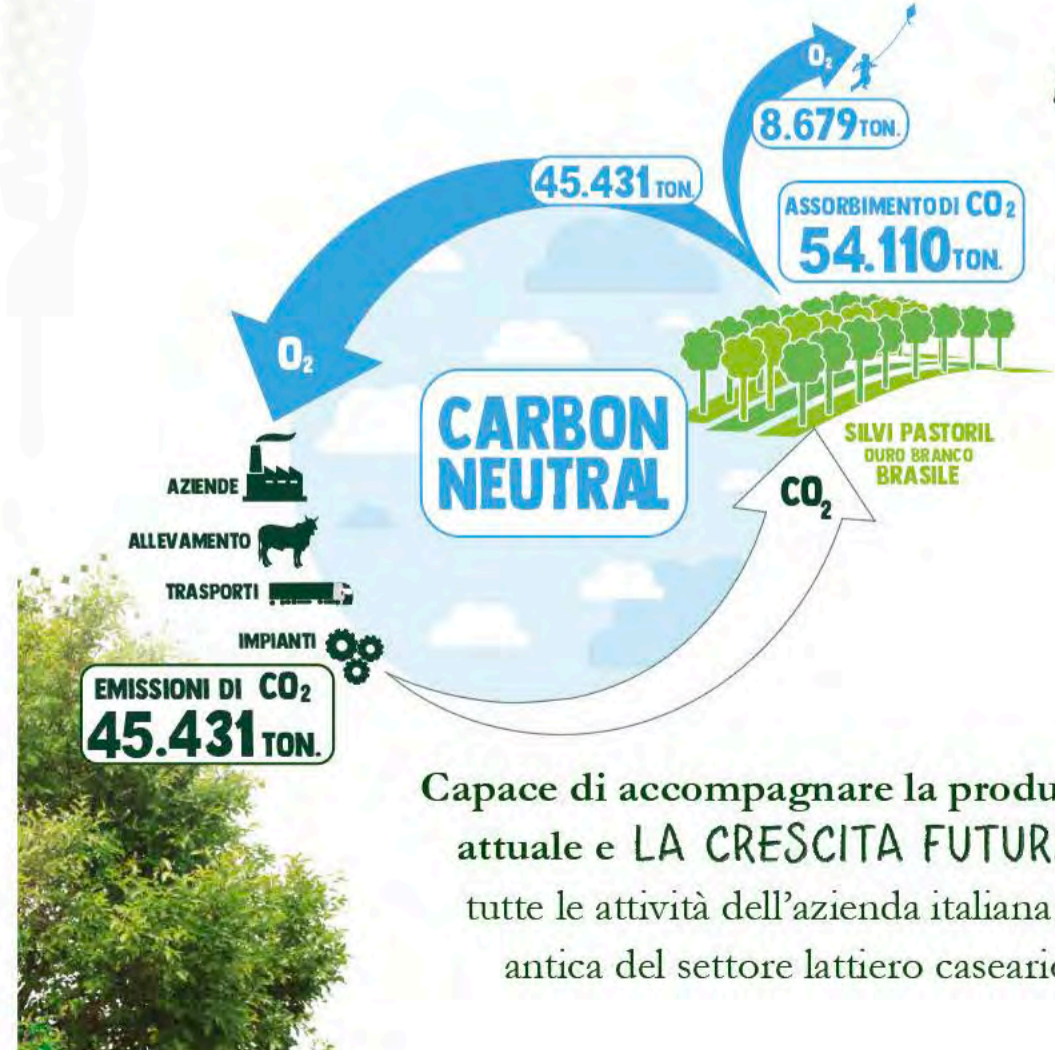

## «LA MISURA DELLA SOSTENIBILITÀ: FATTI E NUMERI, NON PAROLE»

Siamo convinti che si possa parlare di sostenibilità solo se questa è espressa in NUMERI. Quelli della Filiera Ecosostenibile Gran Moravia assegnano un PRIMATO ASSOLUTO.

	TERRENI AGRICOLI	94.000 Ha		APPROVIGIONAMENTO AZIENDALE FORAGGI	100%
	FATTORIE	72		APPROVIGIONAMENTO AZ. ALIMENTI TOTALI	>85%
	DISTANZA MEDIA DA CASEIFICIO	Ø 76 km.		CARICO DI NITRATI	Ø 50 Kg / Ha
	CAPRI IN LATTAZIONE	23.000		AFLATOSSINE LATTE DI MASSA	<0,005 µg/MG
	ETTARI PER CAPO IN LATTAZIONE	> 4,0 Ha		AFLATOSSINE PRODOTTO FINITO	Assenti
	STABILUZIONE LIBERA	100%		BLUE WATER	72 Lt./Kg di Gran Moravia
				GREEN WATER	1.944 Lt./Kg di Gran Moravia

Aflatossine: assenza costante nel prodotto finito grazie al clima più fresco e all'assenza di stress idrici. Nitrati: carico sul terreno 5 volte inferiore rispetto ai limiti introdotti dalla UE. I dati della filiera sono aggiornati al 2023, tracciabili e certificati al 100% da DNV





**EMISSIONI DI CO<sub>2</sub> 45.431 TON.**

**ASSORBIMENTO DI CO<sub>2</sub> 54.110 TON.**

**8.679 TON.**


**CARBON NEUTRAL**

SILVI PASTORIL DURO BRANCO BRASILE

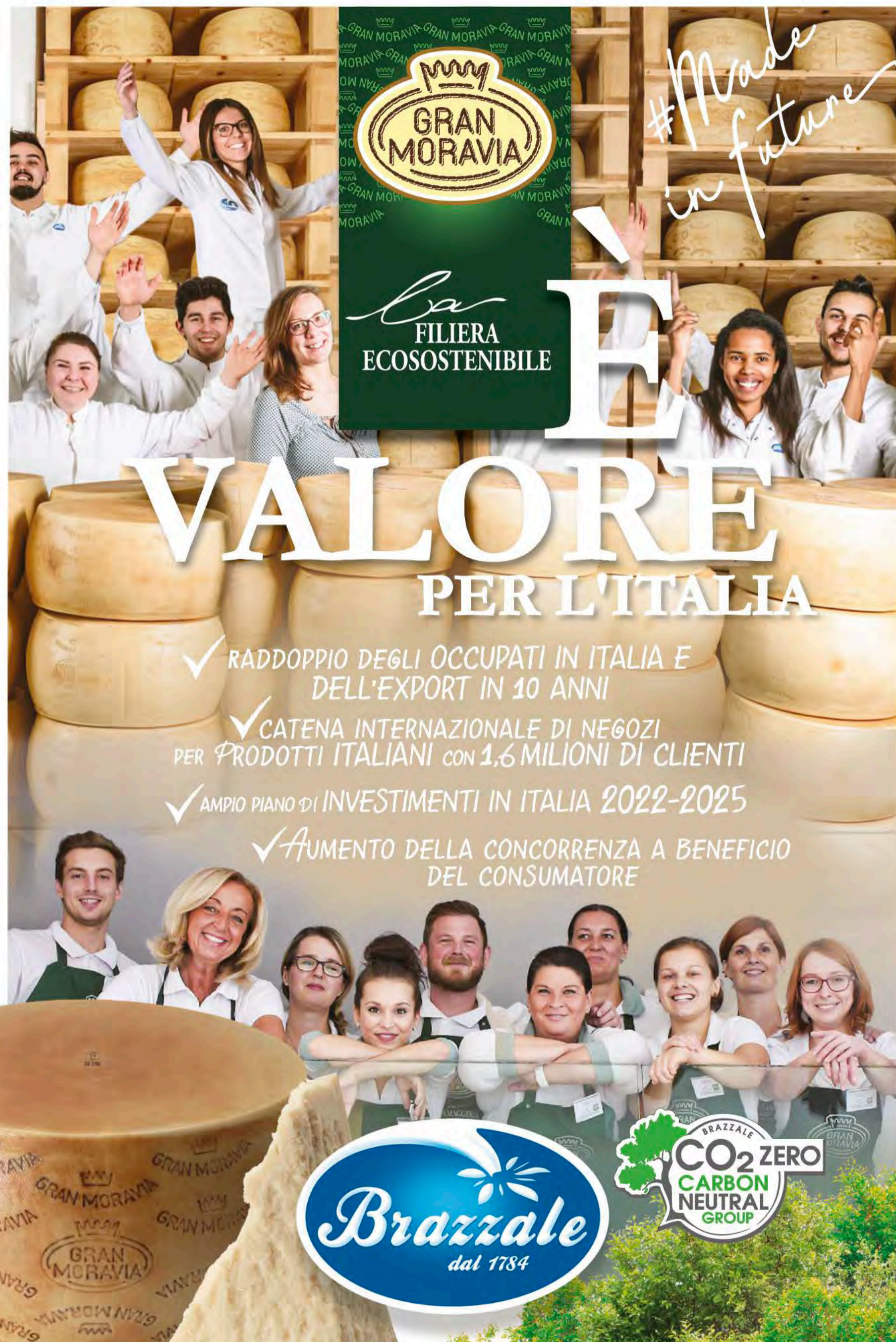
La piantagione di 1,5 mln di NUOVI ALBERI SUI TERRENI DI NOSTRA PROPRIETÀ, ci ha permesso di raggiungere un altro straordinario risultato: LA COMPENSAZIONE DI TUTTE LE EMISSIONI DI CO<sub>2</sub> DEL GRUPPO.

Un modello Brazzale certificato e direttamente controllato, trasparente e flessibile.

Capace di accompagnare la produzione attuale e LA CRESCITA FUTURA di tutte le attività dell'azienda italiana più antica del settore lattiero caseario.



# È SALUBRITÀ



**GRAN MORAVIA**

*#Made in future*

**È**  
FILIERA ECOSOSTENIBILE

**VALORE PER L'ITALIA**

- ✓ RADDOPPIO DEGLI OCCUPATI IN ITALIA E DELL'EXPORT IN 10 ANNI
- ✓ CATENA INTERNAZIONALE DI NEGOZI PER PRODOTTI ITALIANI CON 1,6 MILIONI DI CLIENTI
- ✓ AMPIO PIANO DI INVESTIMENTI IN ITALIA 2022-2025
- ✓ AUMENTO DELLA CONCORRENZA A BENEFICIO DEL CONSUMATORE

**Brazzale**  
dal 1784

**CO<sub>2</sub> ZERO**  
CARBON NEUTRAL GROUP

## «FARE OGNI COSA DOVE RIESCE MEGLIO, SENZA FARSI LIMITARE DA CONFINI E BANDIERE»

Questa è la filosofia produttiva dei fratelli Brazzale, una visione innovativa ed entusiasmante del 'Made in Italy' legata alla capacità unica degli italiani: valorizzare le migliori materie prime dei luoghi più vocati del mondo.

L'Italia è assoluta protagonista della filiera Gran Moravia per le sue insostituibili specializzazioni:

STAGIONATURA CONFEZIONAMENTO \* IDEAZIONE E MARKETING  
EXPORT MANAGEMENT \* LOGISTICA  
DIREZIONE TECNICA E AMMINISTRATIVA DEI PROCESSI

La forte crescita delle vendite di Gran Moravia, ha richiesto un'imponente serie di investimenti in Italia, per decine di milioni di euro, realizzati con rigidi criteri di rispetto ambientale e paesaggistico.

Solo per citare i più recenti:



A Cogollo del Cengio, nella valle dell'Astico, accarezzata dalla brezza montanina delle Prealpi venete, è stato inaugurato il più grande **MAGAZZINO** al mondo **COMPLETAMENTE ROBOTIZZATO PER LA STAGIONATURA DEL GRAN MORAVIA**. Un impianto rivoluzionario che consente di creare le condizioni ideali di stabilità microclimatica per una stagionatura perfetta.

A Zanè, sede storica Brazzale, è stato realizzato il **BRAZZALE SCIENCE NUTRITION & FOOD RESEARCH CENTER (BSC)**, innovativo centro di ricerca applicata, in collaborazione scientifica con l'**Università degli Studi di Milano (UniMi)**, con la direzione scientifica del **Prof. Fernando Tateo** e con la **Prof. Monica Bononi** in qualità di titolare del progetto analitico.

Sempre a Cogollo del Cengio è stato inaugurato un **NUOVO STABILIMENTO** per la produzione del **BURRO SUPERIORE FRATELLI BRAZZALE** e la realizzazione di prodotti speciali con ricercate e specifiche proprietà nutrizionali.

E' una vetrina internazionale del cibo italiano la pluripremiata catena di vendita al dettaglio

LA **FORMAGGERIA GRAN MORAVIA** in Repubblica Ceca:

24 negozi, 1,6 MILIONI di clienti ogni anno.  
500 diversi prodotti selezionati del food italiano.  
80 fornitori italiani.

50.000 copie del Magazine bimestrale distribuito in tutti i punti vendita.

Attività di degustazione e promozione delle specialità gastronomiche italiane.



**È**  
FILIERA ECOSOSTENIBILE  
**VALORE PER L'ITALIA**



*#Made in future*

**È**  
FILIERA ECOSOSTENIBILE

# PASSIONE DI FAMIGLIA

- ✓ LA PIÙ ANTICA TRADIZIONE CASEARIA ITALIANA
- ✓ LAVORAZIONE ARTIGIANALE, QUALITÀ, FANTASIA
- ✓ LIBERTÀ DALLE CORPORAZIONI, ENERGIA VISIONARIA
- ✓ IL CONSUMATORE AL CENTRO
- ✓ UNA RISPOSTA ALLE NUOVE SENSIBILITÀ ALIMENTARI.

 **Brazzale**  
dal 1784

 **CO<sub>2</sub> ZERO**  
CARBON NEUTRAL GROUP

## «IL SOGNO DI UNA GENERAZIONE RIVOLUZIONARIA. FRUTTO DI UNA LUNGA STORIA DI FAMIGLIA E DI CORAGGIOSI CAMBIAMENTI»

Gran Moravia è il progetto rivoluzionario dei fratelli Brazzale che continuano una **STORIA DI CORAGGIOSI CAMBIAMENTI LUNGA SECOLI.**

Cominciata alla **fine dell'Ottocento**, con la discesa in pianura dall'**ALTOPIANO DI ASIAGO** a Zanè. Proseguita poi, **dopo la Seconda Guerra Mondiale**, con la scelta pionieristica di produrre il grana nelle praterie delle risorgive vicentine. Fino ad arrivare al **2000** con la scelta della **MORAVIA** per realizzare il sogno di una generazione visionaria, al passo con i tempi e con la nuova sensibilità dei consumatori: la nascita della **FILIERA ECOSOSTENIBILE GRAN MORAVIA.**

Un altro passo nell'evoluzione della lavorazione artigianale tradizionale che ha alzato l'asticella della **qualità, della ricerca, dell'innovazione, dell'informazione.**



✓ Da secoli **LA STESSA FILOSOFIA** unisce le generazioni della famiglia Brazzale: la tradizione è un processo continuo, non uno status, in cui si tramanda il meglio e si scarta ciò che non lo è più. Un processo, con il consumatore al centro, nel quale **libertà, fantasia e cambiamento** prendono il posto di paradigmi cristallizzati.

Ed è questo susseguirsi di generazioni che infonde **UNA SPECIALE CONSAPEVOLEZZA:** in una sfida ideale si cerca di far meglio di chi è venuto prima. Meglio del nonno Pietro, meglio del trisnonno Giovanni Maria, a beneficio di chi verrà poi.

✓ Così, c'è un **unico filo ideale** che lega l'**ALTOPIANO DI ASIAGO, LE DOLCI COLLINE DELLA MORAVIA E I PASCOLI DEL MATO GROSSO DO SUL, IN BRASILE:** è la responsabilità di fare il proprio mestiere nel modo migliore possibile, cogliendo le opportunità straordinarie che ciascun momento storico offre.

Perché l'obiettivo di ogni sforzo è consegnare al futuro una comunità aziendale sempre **più FORTE, STIMATA, DINAMICA**, apprezzata dalla clientela, preziosa ai collaboratori e capace di fornire **risposte concrete** ad ogni esigenza della clientela.

 **È**  
FILIERA ECOSOSTENIBILE  
**PASSIONE**  
DI FAMIGLIA



**È**

# GOLOSITÀ IRRESISTIBILE

- ✓ FANTASTICO SULLA PASTA
- ✓ PERFETTO PER L'APERITIVO  
CON GLI AMICI
- ✓ UNA MERENDA BUONA ED EQUILIBRATA  
PER I PIÙ PICCOLI
- ✓ SEMPRE SORPRENDENTE AL PALATO
- ✓ AUTENTICA BONTÀ



## «BUONO, COME SOLO LE COSE FATTE BENE SANNO ESSERE. SEMPLICEMENTE UNICO, COME LA MERAVIGLIA DI UN LATTE SPECIALE CHE DIVENTA INIMITABILE FORMAGGIO»

SAPORITO, NATURALE, DOLCE, PROFUMATO e RICCO DI SFUMATURE AROMATICHE, con la texture caratteristica della lavorazione tradizionale in caldaia di rame.

Il lattosio non c'è **NATURALMENTE**, grazie alla lunga stagionatura.

Grazie all'uso del **caglio vegetale** è adatto anche alle esigenze delle **diete vegetariane**.

Stagionato nel **magazzino robotizzato Sant'Agata**, che garantisce le **condizioni più ideali per la maturazione del formaggio**.

E' un ottimo ingrediente, è uno snack sfizioso, è un **FORMAGGIO SQUISITO**.

È un **FORMAGGIO ARTIGIANALE** che può essere realizzato su misura, per rispondere a tutte le esigenze di oggi: versatile, con tanti tagli, taglie, packaging e formati. Disponibile in forme tonde e quadrate con diverse stagionature e pezzature.

E' apprezzato **IN TUTTO IL MONDO**

### NOVITÀ!

Il grattugiato di Gran Moravia è disponibile in busta **100% riciclabile nella carta**.  
**UN PACK INTELLIGENTE PER IL FORMAGGIO E PER L'AMBIENTE**

realizzato dal  
**BRAZZALE SCIENCE NUTRITION & FOOD RESEARCH CENTER (BSC).**



# È GOLOSITÀ IRRESISTIBILE



**GRAN MORAVIA**

*#Made in future*

**FILIERA ECOSOSTENIBILE**

# È GIOIA DI VIVERE

- ✓ MAIN SPONSOR ATLETICA VICENTINA
- ✓ MEETING BRAZZALE DI ATLETICA LEGGERA
- ✓ ASIAGOFESTIVAL
- ✓ ORCHESTRA GIOVANILE CRESCERE IN MUSICA
- ✓ PREMIO BRAZZALE ECCELLENTI PITTORI
- ✓ ATTENZIONE A GENITORI E NUOVI NATI

**Brazzale** dal 1784

**CO<sub>2</sub> ZERO CARBON NEUTRAL GROUP**

«GRAN MORAVIA È IL NOSTRO FORMAGGIO, È UNO STILE, È UN CARATTERE, È UN MODO CREATIVO DI FARE IMPRESA»

#### LA PASSIONE PER LA MUSICA

che si rinnova ogni anno nell'organizzazione di Asiagofestival, rassegna musicale ideata dall'organista **Fiorella Benetti Brazzale** che ha superato la 50esima edizione, e nel supporto all'**Orchestra Giovanile Crescere in Musica**, creata per sostenere l'attività musicale delle nuove generazioni.

#### LA PASSIONE PER L'ARTE

coltivata con il **Premio Eccellenti Pittori Brazzale**, Unico riconoscimento alla pittura italiana vivente e al miglior dipinto italiano dell'anno, in collaborazione con **Camillo Langone**.

#### LA PASSIONE PER LO SPORT

nell'**atletica leggera** attraverso il sodalizio con **Atletica Vicentina**, straordinario vivaio di talenti del territorio, e con il sostegno alle attività del Monte Verena e di numerose squadre giovanili.

#### LA GIOIA DI VIVERE

Che si esprime anche nella nostra comunità aziendale con l'attenzione ai lavoratori neogenitori attraverso due importanti forme di sostegno: il **Baby Bonus**, mensilità premio per ogni bambino nato o adottato, ed il congedo parentale volontario retribuito, allungato fino a due anni.





**BRAZZALE.COM**

segui su  

BRAZZALE S.P.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI) Italia  
Tel. +39 0445 313900 - info@brazzale.com

