

NEUTRAL  
GROUP

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

FILIERA  
ECOSOSTENIBILE  
FILIERA  
ECOSOSTENIBILE

GRAN  
MORAVIA

ANCE  
SEARCH  
TER

*Brazzale* SCIENCE  
NUTRITION & FOOD RESEARCH  
CENTER

FILIERA  
ECOSOSTENIBILE

*#in future*

*Made Bra*  
*#in future*

*Brazzale* SCIENCE  
NUTRITION & FOOD RESEARCH  
CENTER

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

*Brazzale* SCIENCE  
NUTRITION & FOOD RESEARCH  
CENTER

BRAZZALE  
CO<sub>2</sub> ZERO

*Brazzale* SCIENCE



# UN BUSINESS FAMILIARE CON UNA VISIONE GLOBALE



**25 NEGOZI**  
NELLA CATENA RETAIL  
"LA FORMAGGERIA  
GRAN MORAVIA"



**10 STABILIMENTI**  
PRODUTTIVI E COMMERCIALI  
**900 DIPENDENTI**



Il gruppo Brazzale è **Carbon neutral** grazie alla piantagione di **1,5 milioni** di nuovi alberi



BRAZZALE S.P.A. - VIA PASUBIO, 2 - 36010 ZANÈ (VI) ITALIA

TEL. +39 0445 313900 - FAX +39 0445 313991 - INFO@BRAZZALE.COM



seguidi su:



**8**  
**GENERAZIONI**  
ININTERROTTE



**NUOVO**  
MAGAZZINO ROBOTIZZATO  
PER LA STAGIONATURA  
DEI FORMAGGI




















FILIERA  
ECOSOSTENIBILE

## L'EVOLUZIONE DELLA TRADIZIONE DEI FORMAGGI A LUNGA STAGIONATURA CON NUOVI FORMIDABILI STANDARD DI BENESSERE ANIMALE, SALUBRITÀ, QUALITÀ DEI FORAGGI E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

- ✓ ADATTO ALLE DIETE VEGETARIANE
- ✓ NATURALMENTE SENZA LATTOSIO
- ✓ CERTIFICATO HALAL

## I NUMERI DELLA FILIERA ECOSOSTENIBILE GRAN MORAVIA:

 TERRENI AGRICOLI	94.000 Ha	 APPROVVIGIONAMENTO AZIENDALE FORAGGI	100% Ha/ha
 FATTORIE	72	 APPROVVIGIONAMENTO AZ. ALIMENTI TOTALI	>85% Ha/ha
 DISTANZA MEDIA DA CASEIFICIO	Ø 76 Km	 CARICO DI NITRITI	Ø 50 Kg/ha
 CAPI IN LATTAZIONE	23.000	 AFLATOSSINE LATTE DI MASSA	<0,005 µg/Kg
 ETTARI PER CAPO IN LATTAZIONE	> 4,0 Ha	 AFLATOSSINE PRODOTTO FINITO	Assenti
 CAPI IN CUCCETTE INDIVIDUALI	100% Ha/ha	 BLUE WATER	72 LL/Kg di Gran Moravia
		 GREEN WATER	1.944 LL/Kg di Gran Moravia

Save the water  
GRAN MORAVIA  
Water Footprint



Il prodotto più caratteristico del gruppo Brazzale è il formaggio a pasta dura "Gran Moravia", un ottimo formaggio a lunga stagionatura. Gran Moravia viene lavorato artigianalmente nei classici doppi fondi in rame all'interno dello stabilimento di produzione in Moravia, la favolosa e incontaminata regione agricola che si estende tra Vienna e Praga, in Repubblica Ceca. Viene poi fatto stagionare alla perfezione su tavole in legno all'interno del nuovissimo magazzino di stagionatura completamente automatizzato di Brazzale, situato in una posizione ottimale all'estremità della Valdastico, in Italia, in cui ritroviamo le condizioni climatiche ideali per la stagionatura del formaggio.

# GRAN MORAVIA THE GREEN REVOLUTION

Lungo tutto il processo produttivo coniuga il meglio della tradizione e della tecnologia. Il progetto non è solo la realizzazione di un sogno imprenditoriale, ma anche una risposta alla domanda dei consumatori più moderni e sensibili, alla ricerca di prodotti più rispettosi dell'ambiente, più genuini, buoni ed economici. Nell'anno 2000 l'azienda Brazzale ha creato una filiera agroalimentare innovativa: La filiera Ecosostenibile Gran Moravia. Questa è costituita da una rete di 72 aziende agricole, coordinate direttamente dal personale Brazzale, che contano oltre 94.000 ettari di terreno agricolo.

Le 23.000 vacche in lattazione hanno almeno 4,0 ettari ciascuna: la grande quantità di terreno consente agli allevatori di nutrire le mucche con il foraggio coltivato direttamente da loro, garantendo pascoli di altissima qualità che sono fondamentali per ottenere il latte di alta qualità per produrre Gran Moravia. Inoltre, il carico di nitrati per ettaro è notevolmente inferiore ai limiti della Comunità Europea. Il bestiame viene selezionato per ottenere un ottimo latte perfetto per la produzione di formaggi. La cura del bestiame rispetta i più severi standard di etica e benessere animale con stabulazione libera e cuccette individuali. Gran

Moravia ha un'impronta idrica e di carbonio ridotta. La piovosità naturale della regione permette di evitare l'irrigazione artificiale con un grande risparmio di acqua dolce ed energia. La gestione della filiera consente la tracciabilità permanente e immediata di ogni fase e le qualità della filiera sono evidenti nelle eccezionali caratteristiche del prodotto finito.

La filiera Gran Moravia è certificata da DNV - Det Norske Veritas, secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008.







## LA FAMIGLIA BRAZZALE È LA PIÙ ANTICA AZIENDA CASEARIA ITALIANA DAL 1784

Il burro è il fulcro del business Brazzale. Dal 1920 la famiglia Brazzale produce burro di prima qualità e crea nuove linee di prodotti per soddisfare le esigenze dei consumatori e dei professionisti.

Burro Superiore Fratelli Brazzale è il capolavoro della lunga tradizione familiare dei fratelli Brazzale nella lavorazione del burro. È fatto con panna fresca di latte centrifugata entro 24 ore dalla mungitura, ha l'84% di grassi e un gusto incredibile con una ricca palette aromatica.

Burro delle Alpi PRO è la linea dedicata ai professionisti della pasticceria e della ristorazione. Viene prodotto con un blend di creme fresche che dona un gusto delicato e una grande resa.

L'azienda Brazzale ha una lunga storia nella produzione di formaggi ed il suo portafoglio offre varietà apprezzate in tutto il mondo. Tutti sono caratterizzati da gusto eccellente e qualità autentica.

- ✓ Provolone – Provolone Valpadana DOP dolce | piccante | affumicato
- ✓ Scamorza e Pasta filata bianca | affumicata
- ✓ Mozzarella
- ✓ Asiago DOP

## QUESTA LUNGA STORIA DI PASSIONE E TRADIZIONE SI TRADUCE NELLA CAPACITÀ DI PRODURRE OGNI GIORNO BURRO E FORMAGGI DI OTTIMA QUALITÀ

Tutti i tipi di prodotto sono disponibili in diverse dimensioni, per soddisfare le esigenze specifiche dei nostri clienti

- 🛒 Retail e private label
- 👨‍🍳 Professionista: Horeca e pasticceria
- 🏭 Industriale
- 📄 Soluzioni personalizzate
- ❄️ Frozen

*Burro*  
Superiore  
Fratelli Brazzale  
dal 1784

ANTICO BURRIFICIO  
dal 1784  
**BURRO DELLE ALPI**

