

# 25 TIENDAS ESPECIALIZADAS "LA FORMAGGERIA GRAN MORAVIA"



10 ENTRE PLANTAS
DE PRODUCCIÓN
Y OFICINAS COMERCIALES
900 EMPLEADOS



### UN NEGOCIO FAMILIAR CON UNA VISIÓN GLOBAL











DURANTE 8
GENERACIONES

PARA LA CURACIÓN DE LOS QUESOS







#### LA FAMILIA BRAZZALE POSEE LA EMPRESA QUESERA **MAS ANTIGUA: DESDE EL AÑO 1784**





La mantequilla es el corazón del negocio de Brazzale. Desde 1920, la familia Brazzale produce mantequilla de primera calidad y crea nuevas líneas de productos para satisfacer las necesidades de los consumidores y profesionales.

La mantequilla "Burro Superiore Fratelli Brazzale" es la obra maestra nacida tras siglos de experiencia de la familia Brazzale en la elaboración de mantequilla. Está elaborada con crema de leche fresca batida dentro de las 24 horas del ordeño, tiene un 84% de grasa y un sabor increíble con una rica paleta aromática.

"Burro delle Alpi PRO" es la línea de mantequilla dedicada a los profesionales de la pastelería y la restauración. Está elaborada con una mezcla de natas frescas que le dan un sabor delicado y hacen que sea perfecta para usar en la cocina.

El Grupo Brazzale tiene una larga tradición en la elaboración de quesos y su gama ofrece quesos que son apreciados en todo el mundo. Todos ellos se caracterizan por su sabor excelente y su calidad auténtica.

Provolone - Provolone Valpadana DOP dulce | picante | ahumado

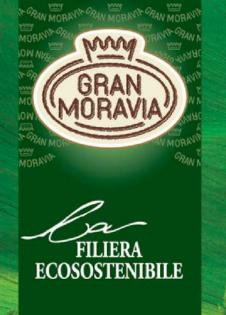
> Scamorza y pasta hilada Blanca | ahumada

> > Mozzarella

**ESTA LARGA HISTORIA DE PASIÓN Y TRADICIÓN ALIMENTA LA CAPACIDAD DE PRODUCIR TODOS LOS DÍAS QUESOS DE CALIDAD EXCELENTE** 







El producto más distintivo de la familia

Brazzale es el queso duro "Gran

Moravia", un queso excelente de larga

curación caracterizado por la textura

granulada tradicional y un sabor rico. El

Gran Moravia se elabora de forma

artesanal en las cubas de cobre

tradicionales de doble fondo en la fábrica

de Brazzale en la región de Moravia, en

República Checa: una región agrícola

fabulosa y virgen que se extiende entre

Viena y Praga. Luego, el queso se deja

madurar a la perfección en tablas de

madera en el nuevo almacén de curación

completamente automatizado de Brazzale

ubicado en una posición óptima en la

embocadura del Valle de Valdastico, en

Italia, con unas condiciones climáticas

## UN QUESO DURO TRADICIONAL DE LARGA

CURACIÓN, ELABORADO EN CUBAS DE **COBRE TRADICIONALES Y MADURADO** A LA PERFECCIÓN EN TABLAS DE MADERA GRACIAS A UNA CADENA PRODUCTIVA SOSTENIBLE ÚNICA

> APTO PARA VEGETARIANOS NATURALMENTE SIN LACTOSA CERTIFICADO HALAL

#### LOS NÚMEROS DE LA CADENA PRODUCTIVA SOSTENIBLE GRAN MORAVIA

TERRENOS AGRÍCOLAS 94.000

EMPRESAS AGRICOLAS 77

VACAS LECHERAS 23.000

100%

CARGA DE NITRATOS Ø50

AFLATOXINAS PRODUCTO FINAL

< 0,005

1.944

**GRAN MORAVIA** Water Footprint



Save the water





### **GRAN MORAVIA** LA REVOLUCIÓN **VERDE**

perfectas para la curación del queso. A de 94 mil hectáreas de terreno agrícola. elaboración se combina lo mejor de la menos 4 hectáreas cada una: una tradición y de la tecnología. Este disponibilidad de terreno tan amplia proyecto no es solo la realización de un permite a los ganaderos alimentar a las granjas coordinadas directamente por el queso. El cuidado del ganado cumple personal de Brazzale, que ocupan más con los estándares de ética y bienestar

lo largo de todo el proceso de Las 23.000 vacas lecheras tienen al sueño empresarial, sino también una vacas con el forraie cultivado respuesta a la demanda de los directamente por ellos y asegura zonas modernos y de pasto de la calidad más alta, lo cual que buscan productos es la clave para obtener leche de respetuosos con el medio ambiente a la calidad alta para producir el Gran buenos y Moravia, Además, la carga de nitratos asequibles. En el año 2000, la empresa por hectárea es considerablemente una cadena de inferior a los límites comunitarios producción agroalimentaria innovadora: europeos. El ganado es seleccionado la cadena de suministro sostenible para obtener una leche excelente que "Gran Moravia" consta de una red de 72 es perfecta para la producción de

animal más estrictos, con estabulación libre y cubículos individuales. El queso Gran Moravia tiene una Huella Hídrica y de Carbono reducida. El clima lluvioso de la región permite evitar el riego artificial con un gran ahorro de agua dulce v combustibles.

Además, la gestión de la cadena de suministro permite la trazabilidad permanente e inmediata de cada fase de producción v. finalmente, las cualidades excelentes de dicha cadena se reflejan en las características sobresalientes del producto terminado. La cadena de suministro "Gran Moravia" está certificada por DNV -Det Norske Veritas, según la norma UNI EN ISO 22005:2008.

