

NEUTRAL GROUP

FILIERA ECOSOSTENIBILE  
FILIERA ECOSOSTENIBILE

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

GRAN MORAVIA

SCIENCE RESEARCH CENTER

Brazzale SCIENCE NUTRITION & FOOD RESEARCH CENTER

FILIERA ECOSOSTENIBILE

Made in future

#in future

#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 NEGOCIO FAMILIAR CON UNA VISION GLOBAL



El Grupo Brazzale es **carbon neutral** gracias a la plantación de 1,5 millones de árboles



BRAZZALE S.P.A. - VIA PASUBIO, 2 - 36010 ZANÈ (VI) ITALIA TEL. +39 0445 313900 - FAX +39 0445 313991 - INFO@BRAZZALE.COM



**25 TIENDAS ESPECIALIZADAS "LA FORMAGGERIA GRAN MORAVIA"**



**10 ENTRE PLANTAS DE PRODUCCION Y OFICINAS COMERCIALES**  
**900 EMPLEADOS**



**DURANTE 8 GENERACIONES**



**NUEVO ALMACEN ROBOTIZADO PARA LA CURACION 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

Asiago DOP

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

Todos los productos están disponibles en diferentes formatos, para satisfacer las necesidades específicas de nuestros clientes.

-  Venta al por menor y marca privada
-  Profesional: Horeca y pastelería
-  Industrial
-  Soluciones a medida
-  Congelados









# 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



*La*  
**FILIERA ECOSOSTENIBLE**

- ✓ APTO PARA VEGETARIANOS
- ✓ NATURALMENTE SIN LACTOSA
- ✓ CERTIFICADO HALAL

## LOS NÚMEROS DE LA CADENA PRODUCTIVA SOSTENIBLE GRAN MORAVIA

 TERRENOS AGRÍCOLAS	94.000 ha	 PRODUCCIÓN PROPIA DE FORRAJES	100% (+-1%)
 EMPRESAS AGRÍCOLAS	72	 PRODUCCIÓN PROPIA DE ALIMENTOS TOTALES	>85% (+-5%)
 DISTANCIA MEDIA DE LA FABRICA	Ø 70 km	 CARGA DE NITRATOS	Ø 50 kg/ha
 VACAS LECHERAS	23.000	 AFLATOXINAS LECHE RECOGIDA	<0,005 µg/KG
 HECTÁREAS POR CADA VACA LECHERA	> 4,0 ha	 AFLATOXINAS PRODUCTO FINAL	Ausentes
 CUBÍCULOS INDIVIDUALES	100% (+-1%)	 AGUAS AZULES	72 Lt./kg de Gran Moravia
		 AGUAS VERDES	1,944 Lt./kg de Gran Moravia

Save the water  
**GRAN MORAVIA**  
Water Footprint



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

# GRAN MORAVIA LA REVOLUCIÓN VERDE

perfectas para la curación del queso. A lo largo de todo el proceso de elaboración se combina lo mejor de la tradición y de la tecnología. Este proyecto no es solo la realización de un sueño empresarial, sino también una respuesta a la demanda de los consumidores más modernos y sensibles, que buscan productos respetuosos con el medio ambiente a la par que auténticos, buenos y asequibles. En el año 2000, la empresa Brazzale creó una cadena de producción agroalimentaria innovadora: la cadena de suministro sostenible "Gran Moravia" consta de una red de 72 granjas coordinadas directamente por el personal de Brazzale, que ocupan más

de 94 mil hectáreas de terreno agrícola. Las 23.000 vacas lecheras tienen al menos 4 hectáreas cada una: una disponibilidad de terreno tan amplia permite a los ganaderos alimentar a las vacas con el forraje cultivado directamente por ellos y asegura zonas de pasto de la calidad más alta, lo cual es la clave para obtener leche de calidad alta para producir el Gran Moravia. Además, la carga de nitratos por hectárea es considerablemente inferior a los límites comunitarios europeos. El ganado es seleccionado para obtener una leche excelente que es perfecta para la producción de queso. El cuidado del ganado cumple con los estándares de ética y bienestar

animal más estrictos, con estableción 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 y combustibles. Además, la gestión de la cadena de suministro permite la trazabilidad permanente e inmediata de cada fase de producción y, 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.

