

Burro  
Superiore  
Fratelli Brazzale dal 1784



Burro <sup>84%  
materia  
grassa</sup>  
Superiore  
Fratelli Brazzale  
dal 1784

*panno di centrifuga*



*Il burro è un prodotto lattiero-caseario ottenuto dalla pastorizzazione e centrifugazione del latte. È un alimento sano e nutriente, ricco in calcio e vitamine. È adatto per la cottura e per la pasticceria.*



*Entstanden, um der  
Beste auf dem  
Markt zu sein*

*Das Ergebnis eines präzisen Auftrags  
der Brüder Gianni, Roberto und Piercristiano:  
aus der besten Milch das absolut Beste zu gewinnen,  
ohne Kompromisse.*

Milchbutter, die eine  
Geschichte zu Erzählen hat

Superfeine Butter  
aus frisch gemolkenem  
Milch



Alles beginnt...



... auf Wiesen



Auswahl  
und Sammeln

Die Geschichte dieser Butter beginnt mit der Auswahl der Milch, aus der sie die unvergleichliche Frucht sein wird.

Mit großer Sorgfalt werden die am besten geeigneten Betriebe ausgewählt, die sich nach der Vielfalt des Heus und des Futters, der Abstammung der Rinder und dem idealen Mikroklima richten.

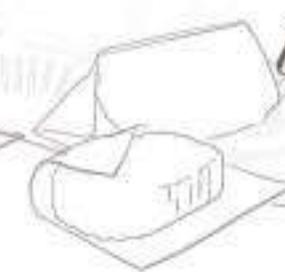
Nach dem Melken wird die Milch in unserer handwerklichen Molkerei gesammelt und sofort zentrifugiert. Der so gewonnene Rahm reift und erhält so seinen ganzen charakteristischen aromatischen Reichtum und seine Struktur.





# Milch wird zu Butter

Das Verfahren zur Herstellung von Butter ist einfach und natürlich und in seinem Wesen im Laufe der Zeit unverändert. Das Buttern führt zur Umkehrung der Emulsion zwischen Wasser und Fett im Milchrahm, wodurch Butter entsteht, ein Wunderwerk, das die unendlichen Bestandteile der Milch einfängt und ihre unnachahmlichen ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften beibehält. Jeder Laib wird von Hand gestempelt und eingewickelt, mit zarten Gesten, wie es seine Natur erfordert, dann geschlossen und an den Rändern gestempelt, um die Unversehrtheit dieses Meisterwerks der Butterkunst zu garantieren.

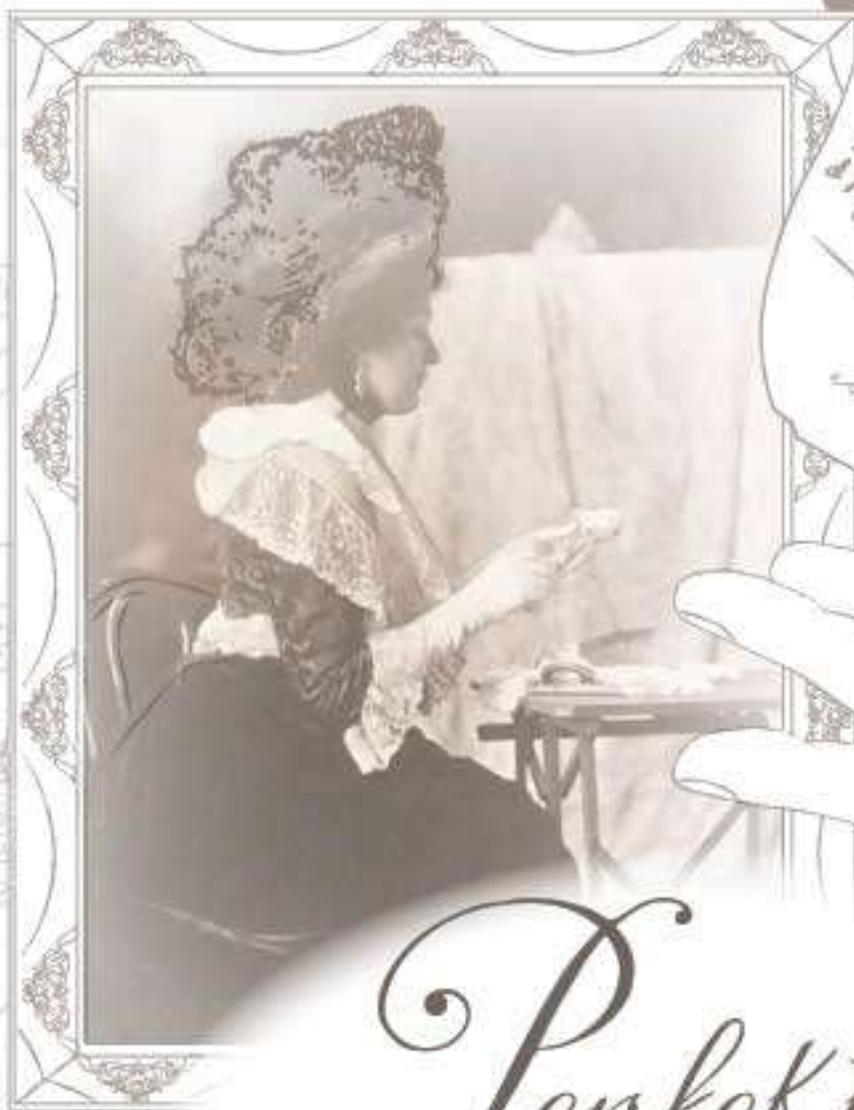


## Von Hand gestempelt und verpackt



**Brazzale**  
dal 1784

*\*\* Das edle Profil von Zina, der Prinzessin von Hohenlohe, dem außergewöhnlichen Modell des Gemäldes von Mariano Fortuny.*



*...leigh in den Details*

*Perfektion ist...*

*Die Verpackung der Burro Superiore verrät das Gefühl der alten Welt, das sie zu ihrer Herstellung inspiriert hat. Von der Silhouette der Prinzessin Zina von Hohenlohe, die 1899 von Mariano Fortuny gezeichnet wurde, bis zur Grafik der Urkunde, mit der die Butter vom Urgroßvater Valentino Brazzale 1913 ausgezeichnet wurde, zeugt jedes kleinste Element von der Sorgfalt, mit der dieses Meisterwerk behandelt wurde.*



Burro

84%  
materia  
grassa

Superiore

Fratelli Brazzale  
panna di centrifuga

dal 1784



Burro soffritto  
di freschissima panna  
di centrifuga

zangolata entro 24 ore  
dalla mungitura  
del latte

# 84%

*Der Fettgehalt der Burro Superiore Fratelli Brazzale beträgt 84% im Vergleich zu den 82%, die man normalerweise auf dem Markt findet.*

*Es handelt sich dabei nicht um eine quantitative, sondern um eine qualitative Zahl.*

*Alle wertvollen Inhaltsstoffe der gesammelten Milch werden zu Butter, ohne dass sie einer Molkereiverarbeitung unterzogen werden, die die Eigenschaften dieses Naturwunders verarmt und verändert.*

*Eine Butter aus reiner Vollmilch. Alle Bestandteile der Burro Superiore stammen von der ursprünglichen, hochwertigen Milch ab und verleihen ihr unnachahmliche Eigenschaften: Süße und Streichfähigkeit, Rahmduft, unvergleichliche Eigenschaften für den professionellen Einsatz in Konditoreien, Eisdieleen und der Gastronomie.*



# die *Superiore* *Burro* kennenlernen...

*Alle Buttersorten sind unterschiedlich, denn ihre unendlich vielen Bestandteile ergeben unendlich viele Kombinationen, die ihre Persönlichkeit ausmachen.*

*Jede Butter ist unnachahmlich, und die Vielfalt der Sorten kann eine faszinierende Palette von Klangfarben und Charakteren bieten.*



## *Der Duft*

*Zart und rund,  
von frischem süßem Rahm  
und gerösteten Haselnüssen*

## *Der Geschmack*

*Im Mund ist sie schmelzend,  
einhüllend, mit einer  
reichen aromatischen Palette  
und einem süßen und  
intensiven Geschmack*

## *Die Textur*

*Glatt, weich und kompakt.  
Unglaubliche Streichfähigkeit,  
sogar frisch aus dem  
Kühlschrank*

## *Die Farbe*

*Reines Weiß dank  
des Kuhfutters*



# Superiore

Päckchen 125g-250g

*Es ist in zwei handgewickelten Größen erhältlich und trägt auf jedem Stück einen Stempel als Garantie für seine handwerkliche Qualität. Man schätzt ihn natur, mit den klassischen salzigen Kombinationen: Sardellen, Lachs, Kaviar, gereifte Käseflocken, Trüffel... und süßen Kombinationen: Honig, Konfitüren, Kompotte, Schokoladencremes.*

*Als Zutat verwendet, macht sie den Unterschied, sowohl in der Küche als auch in der Konditorei.*

## Päckchen 125g

Das Päckchen enthält 125 Gramm Burro Superiore Fratelli Brazzale mit süßem Cervia-Salz. Diese Butter ist ideal für Kuchen und Kekse, mit Schokolade oder Marmelade und für die Zubereitung von gesalzenem Butterkaramell. Perfekt zum Würzen von gegrilltem Fleisch, Kartoffeln oder einfach zum Auftragen auf eine Scheibe warmes Brot.

# Aromatisiert



# Rollen

Rollen 40 g

*Schön zu sehen und gut zu streichen:  
Die klassischen Rollen, die mit Cervia-  
Salz, Schnittlauch und wildem Fenchel  
aromatisiert sind, wurden entwickelt, um die  
Verwendung von Naturbutter aufzuwerten,  
mit einer raffinierten kleinen und originellen  
Verpackung, perfekt, um sie direkt auf den  
Tisch zu bringen.*

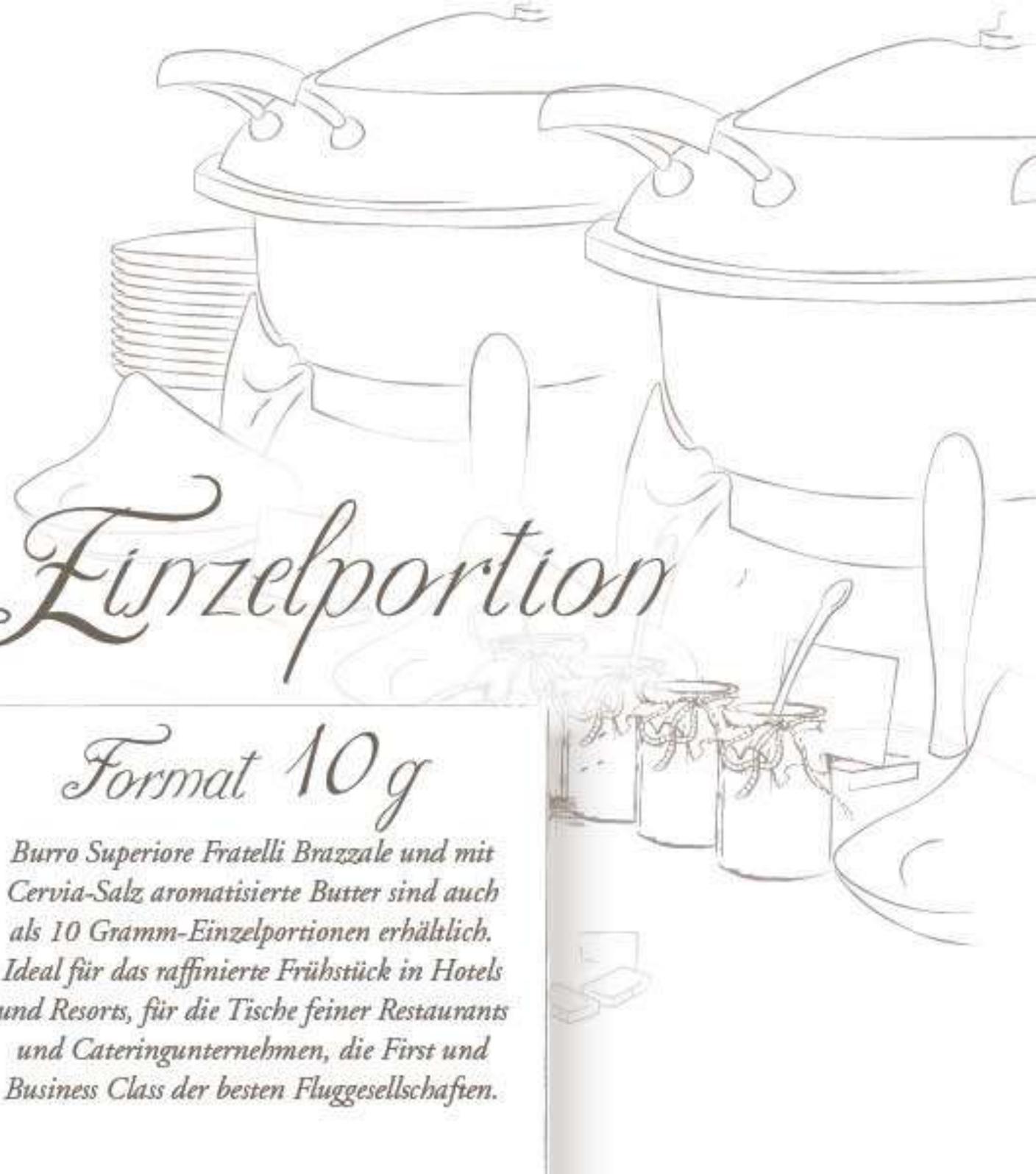




# Einzelportion

Format 10 g

*Burro Superiore Fratelli Brazzale und mit Cervia-Salz aromatisierte Butter sind auch als 10 Gramm-Einzelportionen erhältlich. Ideal für das raffinierte Frühstück in Hotels und Resorts, für die Tische feiner Restaurants und Cateringunternehmen, die First und Business Class der besten Fluggesellschaften.*



*Die Butter  
eines Küchenchefs  
und für Konditoren*





*Butter*  
*ohne*  
*Kompromisse*





*Die älteste italienische Tradition*

WWW.BRAZZALE.COM



BRAZZALE S.P.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI) Italia  
Tel. +39 0445 313900 - Fax +39 0445 313991 - info@brazzale.com