



Burro
Superiore
Fratelli Brazzale dal 1784



*Nacida para ser
la Mejor en
el mercado*



*El resultado de una prioridad que
los hermanos Gianni,
Roberto y Piercristiano Brazzale
siguen y han transferido a
sus técnicos: la búsqueda
de la perfección
absoluta, sin que los costes
de producción sean un impedimento.*



Una manteguilla cuya
historia merece la pena contar



Un producto extrafino
hecho con nata
centrifugada fresquísima
batida
dentro de las 24 horas
del ordeño



Frases una vez...



la leche...



*La centrifugación
y el reposo*

La historia de esta mantequilla empieza con la selección de la leche de la que se obtiene luego la nata. Se ordeñan las vacas sólo de establos cuidadosamente seleccionados de nuestra zona típica. De hecho, el color blanco y las características de la nata seleccionada para el Burro Superiore Fratelli Brazzale proceden, además de la alimentación, de la raza de las vacas, de alta genética...

... Nada más ser ordeñada, la leche seleccionada pasa por la centrifugadora, que separa su parte más noble del resto. La nata obtenida se deja reposar dentro de unas horas, es decir el tiempo necesario para que se formen ese aroma tan especial y la textura de esta mantequilla.





La nata se convierte en mantequilla

Igual que se hacía en 1700, cuando la familia Brazzale empezó a fabricarla, lo de batir la nata es un proceso que convierte la mejor nata en mantequilla. Un método que se ha quedado inalterado a lo largo de los años.

... Todas las etapas de la fabricación han sido estudiadas detalladamente: cada ración de Burro Superiore Fratelli Brazzale se sella y se empaqueta a mano, con gestos delicados como exige su naturaleza. Luego se cierran firmemente los bordes, para que el sabor se mantenga en cada bocado de esta obra de arte de la producción mantequera.



Sellada y empaquetada a mano



Brazzale
dal 1784

*** El perfil noble de Zina, princesa de Hohenzolne,
estupenda modelo del cuadro de Mariano Fortuny.*



... no es un simple detalle

La perfección...

*El sello con forma de flor de las nieves
estampado directamente en la mantequilla,
la elección del papel de empaquetado, el
dibujo del cuadro de Mariano Fortuny**,
que representa una mujer de la nobleza
involucrada en una acción cotidiana como
la de untar el pan con mantequilla: todo esto
confiere al producto nobleza e inmortalidad.
La ilustración del envoltorio incluye la imagen
del cuadro de Fortuny y los elementos del
diploma* asignado al Burro de Valentino
Brazzale por el Consorcio Agrícola de Schio
(Vicenza) en 1913.*



Burro

84%
materia
grassa

Superiore

Fratelli Brazzale
panna di centrifuga

dal 1784

Burro sopraffino
di freschissima panna
di centrifuga



zangolata entro 24 ore
dalla mungitura
del latte

84%
El valor de un número

El porcentaje de materia grasa del Burro Superiore Fratelli Brazzale es del 84% frente a una media del 82%. Este número tan sencillo incluye muchas informaciones acerca del producto: habla de su cadena productiva cerrada, de la velocidad con que se ha centrifugado la nata, de su dulzura y suavidad, del aroma irresistible, de su aptitud sobresaliente para la industria pastelera, heladera y para usarse solo.

Es suficiente desenvolver una ración de Burro Superiore Fratelli Brazzale para descubrir la importancia de este pequeño número.



Conocer el Burro Superiore...

No todas las mantegullas
son iguales

El Aroma

Delicado y redondo, de nata
fresca dulce y avellanas
tostadas

El Sabor

Se deshace en la boca, es
envolvente, tiene una rica
variedad aromática y un
sabor dulce e intenso

La Textura

Lisa y blanda pero compacta.
Cremosidad increíble, lista para
untar recién salida de la nevera

El Color

Blanco cándido gracias a la
alimentación sana de las vacas





Superiore

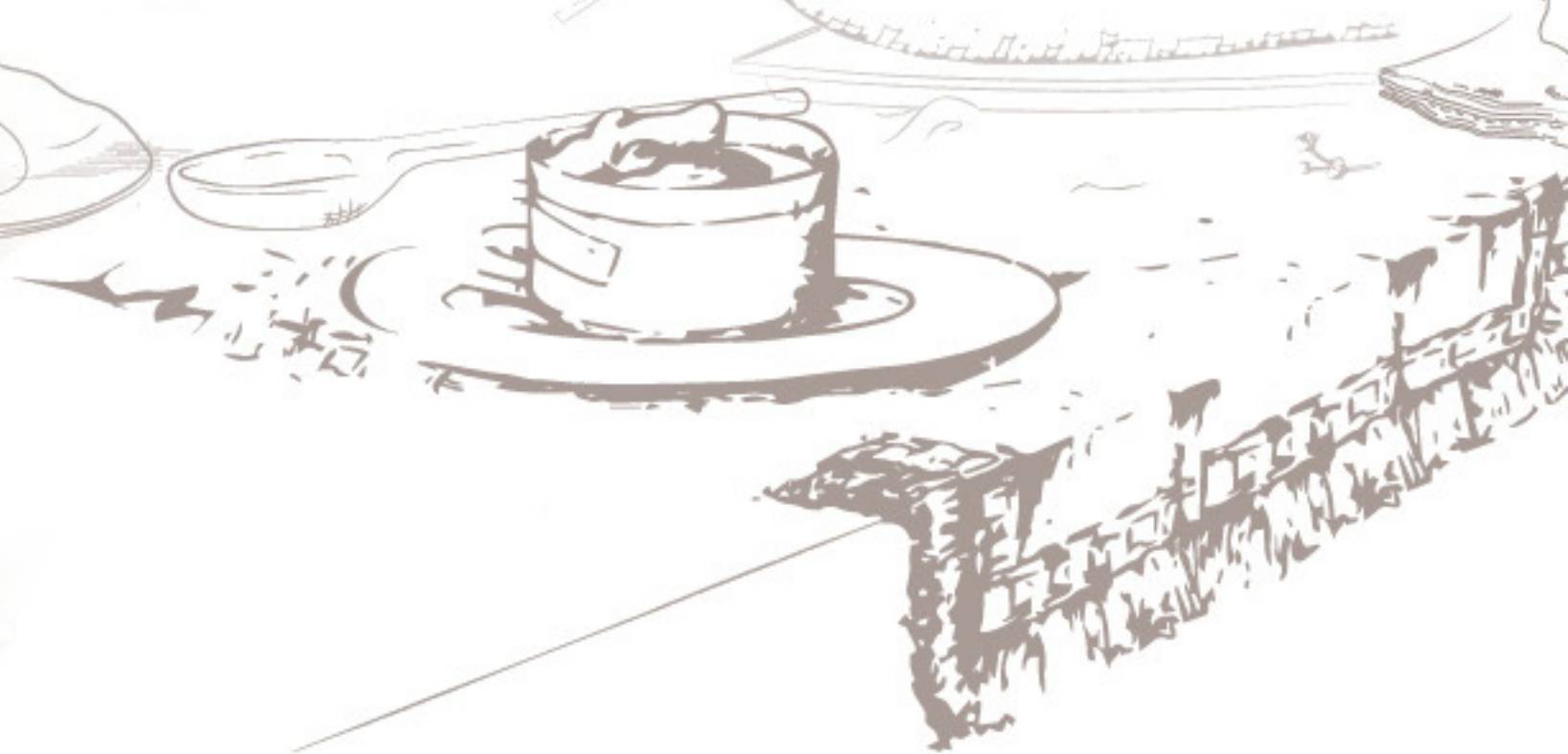
Ración de 125g-250g

Disponibile en dos formatos empaquetados a mano. Cada ración lleva un sello estampado como garantía de su elaboración artesana. Es un placer tomarla sola y en los tradicionales maridajes con productos salados: boquerones, salmón, caviar, lascas de queso curado, trufa... y dulces: miel, mermeladas, confituras, cremas de chocolate. Usada como ingrediente marca la diferencia, tanto en cocina como en pastelería.

Ración de 125g

125g de Burro Superiore Fratelli Brazzale con Sal Marina. Esta mantequilla es ideal para tartas y galletas, con chocolate o mermelada o para preparar recetas con caramelo salado. Perfecta para aliñar la carne a la parrilla, las patatas o simplemente para untar una tostada de pan caliente.

Mantequillas Aromatizadas





Mini Roll

40g

Estéticamente decorativos y perfectos para untar: los Mini Roll clásicos y aromatizados con Sal Marina, Cebollín e Hinojo, están pensados para potenciar el sabor de la mantequilla untada sola. Un envoltorio refinado, pequeño y original, perfecto incluso para llevar directamente a la mesa.



Porciones

Formato 10 g

El Burro Superiore Fratelli Brazzale y la variante Aromatizada con Sal Marina están disponibles también en pequeñas porciones, en formato de 10 gramos. Ideales para desayunos refinados en hoteles y resorts, para las mesas de restaurantes y catering, para la clase preferente y business de las mejores compañías aéreas.



Una Mantequilla...

de Chef





*La Manteguilla
sin
compromisos*





La più antica tradizione italiana

WWW.BRAZZALE.COM

seguici su  

