

Burro
Superiore
Fratelli Brazzale dal 1784





*Né pour être
le meilleur*

*Issu d'une claire vision des frères
Gianni, Roberto et Piercristiano pour obtenir
le mieux à partir du meilleur lait,
sans compromis.*

Un Beurre laitier

Beurre extra fin de lait frais





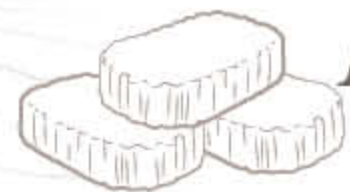
*Tout commence...
...dans les prés
Sélection et collecte*

La tradition de notre Beurre Burro Superiore Fratelli Brazzale se traduit dans une sélection rigoureuse du lait pour réaliser un produit incomparable.

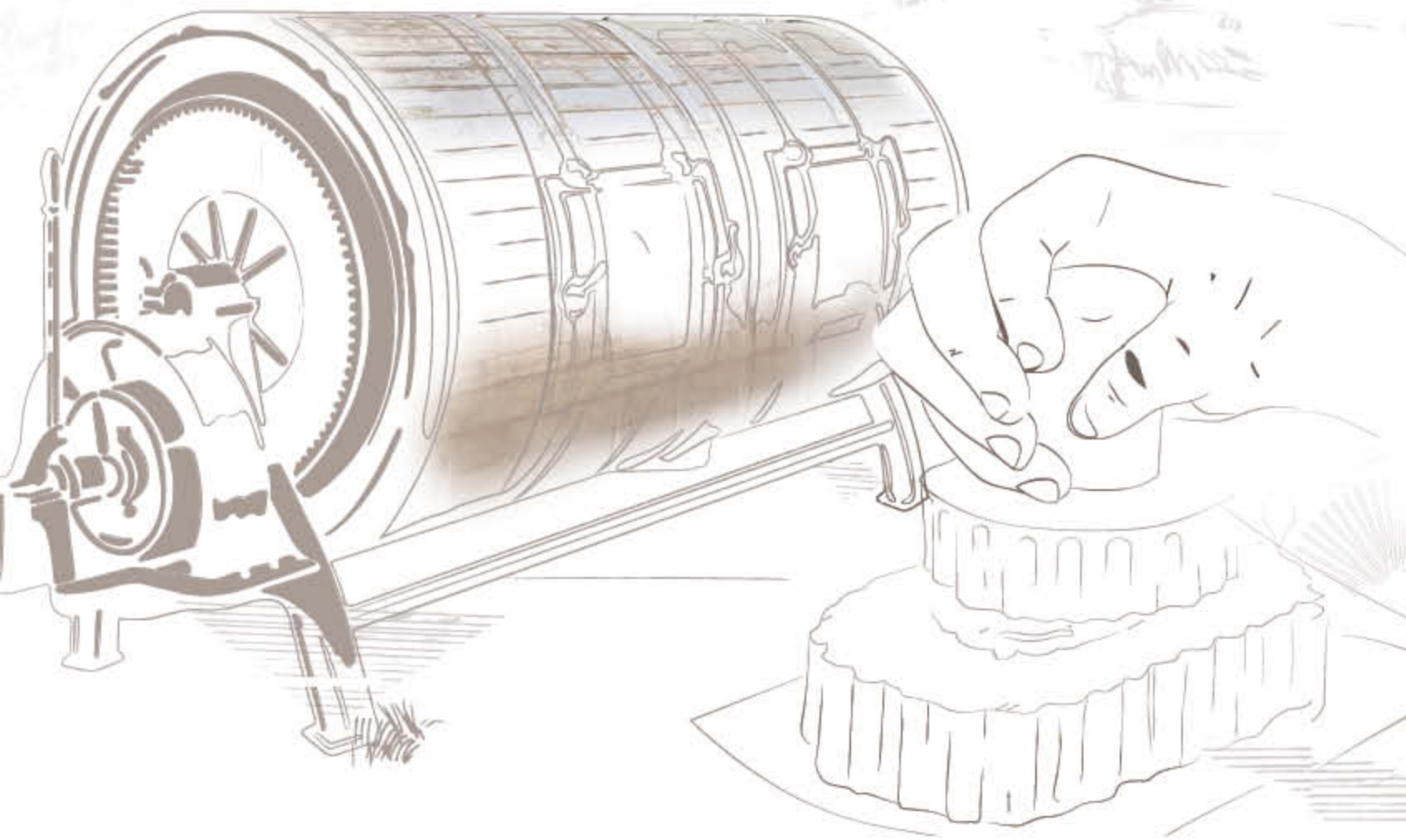
Les fermes sont choisies avec un soin minutieux selon la variété du foin et du fourrage, la généalogie du bétail et le microclimat idéal.

Après la traite, le lait est collecté dans notre crèmerie artisanale. La crème est issue exclusivement du lait frais. La maturation et puit le barattage de la crème donneront au Beurre une texture et une richesse aromatique sans égal.





La crème devient du beurre



La fabrication du Beurre Burro Superiore Fratelli Brazzale est simple et naturelle, elle n'a quasiment pas changé dans les siècles. La crème est issue du lait frais, elle est d'abord maturée puis barattée pour donner le Beurre, une merveille qui conserve les nombreux bienfaits nutritionnels du lait.

Chaque plaquette de Beurre Burro Superiore Fratelli Brazzale est marquée et emballée à la main, avec grand soin, puis fermée et poinçonnée sur les bords pour



*L'excellence... est dans les
détails*



*** Le noble profil de Zina, la princesse de Hobenlobe, le modèle exceptionnel du tableau de Mariano Fortuny.*



L'excellence ...



... est dans les détails

L'emballage du Beurre Burro Superiore Fratelli Brazzale témoigne de la sensibilité d'un temps passé qui a inspiré sa création. De la silhouette de la princesse Zina de Hobenlobe créée par Mariano Fortuny en 1899, au graphisme tiré du diplôme attribué au beurre de l'arrière-grand-père Valentino Brazzale en 1913, le moindre élément dénote le soin apporté à ce chef-d'œuvre.



Burro

84%
materia
grassa

Superiore

Fratelli Brazzale

dal 1784

Burro sopraffino
di freschissima panna
di centrifuga



zangolata entro 24 ore
dalla mungitura
del latte

84%

La teneur en matière grasse du Beurre Burro Superiore Fratelli Brazzale est de 84% par rapport au 82% des beurres normalement présents sur le marché. Ce chiffre n'est pas seulement un paramètre quantitatif, mais témoigne de la haute qualité de ce Beurre. Toute la partie noble du lait, avec ses caractéristiques nutritionnelles exceptionnelles, devient du Beurre Supérieur, sans aucun processus laitier qui l'appauvrit et l'altère. Chaque élément du Beurre Supérieur est issu du lait original de haute qualité et lui confère des caractéristiques inimitables : goût frais et onctueux, fragrance de crème, propriétés inégalées pour une utilisation professionnelle en pâtisserie, restauration, glacerie.



Chaque beurre est divers, car la richesse de facteurs qui en déterminent le caractère peuvent se combiner de nombreuses manières différentes. Le microclimat, la qualité du bétail, les propriétés du foin, l'authenticité de la matière traitée : tous ces éléments définissent le caractère reconnaissable, unique et inégalable de notre Beurre.

La fragrance

Délicate et ronde, de crème fraîche douce et de noisettes grillées.

La couleur

Blanche grâce à l'alimentation

La texture

Lisse, douce, compacte et onctueuse. Une excellente tartinabilité dès la sortie du réfrigérateur.

La saveur

En bouche, il est fondant, enveloppant, avec une riche palette aromatique et un goût doux et intense.



Superiore

Beurre Burro Superiore Fratelli Brazzale

Doux et demi-sel 125g

Il s'apprécie cru, avec des associations classiques salées (anchois, caviar, flocons de fromage affiné, truffes...) et sucrées (miel, confitures, compotes, crèmes au chocolat).

Utilisé comme ingrédient, il fait toute la différence, tant en cuisine qu'en pâtisserie.



Les Beurres parfumés

Plaquette 125g

Notre gamme de beurres parfumés est produite avec des ingrédients de haute qualité. Ils sont disponibles en divers goûts : beurre au sel fumé, à la fenouille, à la ciboulette et au romarin. Ces beurres sont des compagnons idéals des poissons et des crustacés, ainsi que des escargots et comme finition pour du riz et des pâtes gourmandes. Et pourquoi ne pas les ajouter à la pâte à pizza pour lui donner du croquant et du parfum !

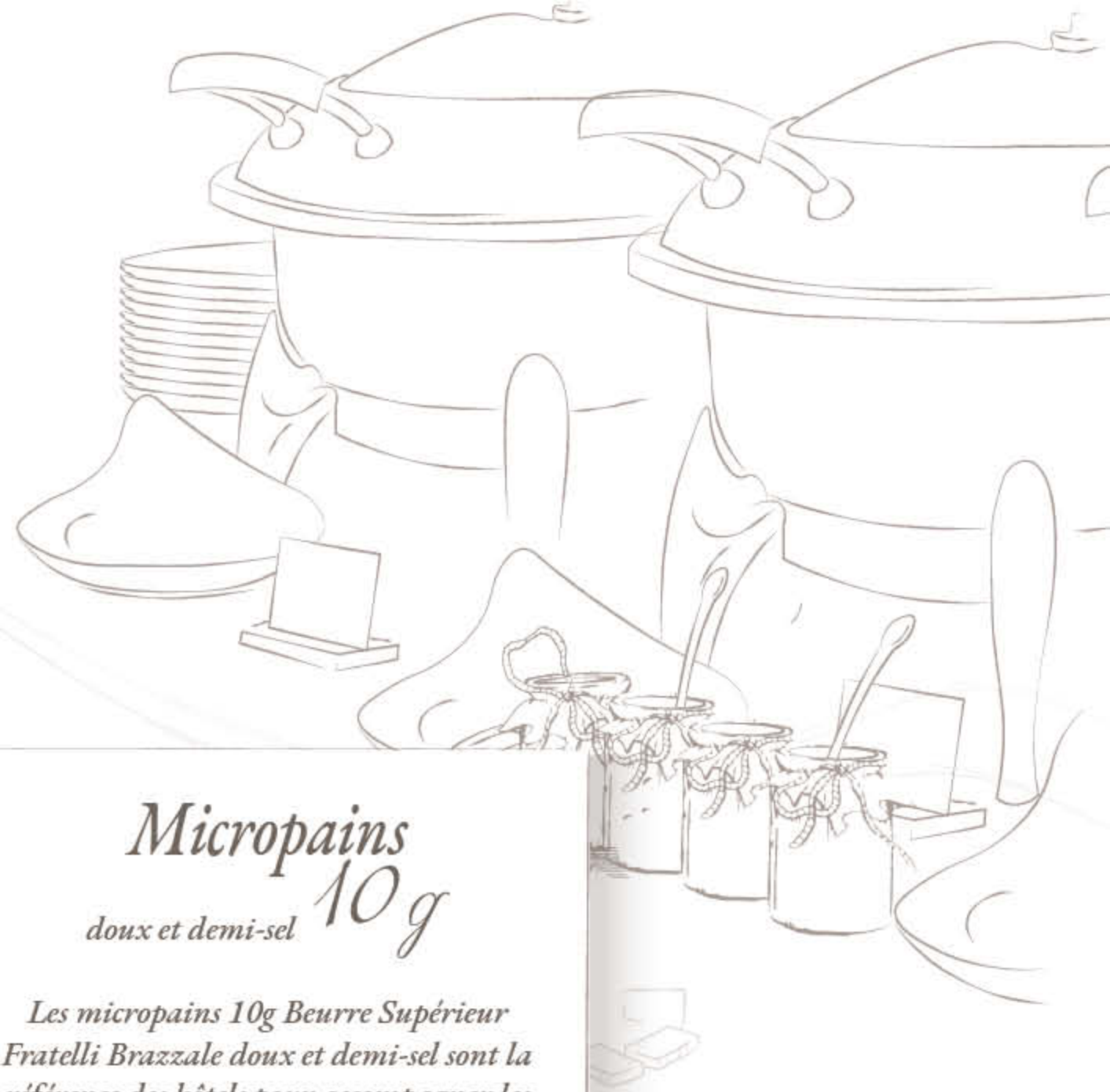


Les petits beurres ronds

40 g

Ces petits beurres se plairont sur de la viande grillée, avec des pommes de terre ou tout simplement sur des croûtons croustillants. L'emballage raffiné et original les rend parfaits pour donner une touche d'élégance à la table tout en les savourant crus. Maintenant, même avec du romarin et des agrumes de Sicile.





Micropains
doux et demi-sel 10g

Les micropains 10g Beurre Supérieur Fratelli Brazzale doux et demi-sel sont la référence des hôtels pour accompagner les plateaux petit-déjeuner ainsi que les tables des restaurants et les plateaux-repas à bord

*Le Beurre aimé
par les chefs
de cuisine et les
maîtres pâtisseries*





*Un Beurre de qualité
sans compromis*





La plus ancienne tradition italienne

WWW.BRAZZALE.COM

