



dal 1938

GRUPPO BRVNELLI

Tradizione casearia e Innovazione tecnologica



Solo chi ha salde radici nella tradizione può guardare con serenità e ambizione al futuro



Già diffuso nei banchetti degli antichi romani, il Pecorino Romano, uno dei formaggi più rappresentativi d'Italia, è anche il prodotto di punta del Gruppo Brunelli, azienda nata nel 1938 con la precisa volontà di continuare a tramandare la produzione tradizionale del Pecorino Romano D.O.P. del Lazio. Ed è grazie a questo impegno che l'azienda Brunelli riesce a produrre a livello industriale un'ampia gamma di formaggi che conservano le proprietà e il gusto di una lavorazione artigianale. Le caratteristiche uniche del Pecorino Romano D.O.P. Brunelli sono infatti garantite dalla qualità del latte di pecora, raccolto da greggi selezionate, provenienti prevalentemente dal fertile Agro Romano. Il processo di salatura avviene rigorosamente "a secco", ovvero mediante massaggio con sale marino, come si faceva secoli fa. Questo procedimento, fondamentale ai fini della qualità del prodotto, conferisce alla forma il suo particolare gusto delicatamente piccante, caratteristica oggi svilita dalla più frettolosa salatura mediante immersione

in salamoia. Anche la stagionatura segue procedimenti tradizionali, che escludono le celle frigorifere a favore di grotte naturali di tufo. Unico ad avere a disposizione antiche grotte tufacee risalenti al periodo Etrusco-Romano del I sec. A.C., il Pecorino Romano di Brunelli trova qui le condizioni di temperatura e umidità ideali per compiere il processo di stagionatura, che va da minimo 12 mesi, per il prodotto più giovane, ai 18 per il più maturo. La sua eccellenza è stata per questo premiata con un prestigioso riconoscimento di respiro internazionale – il Superior Taste Award 2011 - rilasciato dall'International Taste & Quality Institute con sede a Bruxelles, dove si è riunita una giuria di Chefs e Sommeliers provenienti da tutto il mondo. L'attenzione del Gruppo Brunelli, certificato dall'organismo leader di mercato DNV (Det Norske Veritas) per i massimi standards di qualità alimentare nonché punta di riferimento per i maggiori organi di ricerca della filiera ovina Laziale, si concentra sulle esigenze del consumatore non solo in tema di qualità e sicurezza, ma anche di prezzo e packaging, grazie ad accordi con la grande distribuzione e alla messa a punto di confezioni sempre più pratiche, come quelle dei formaggi pre-affettati "pronti al consumo". E se 38 grammi di Pecorino Romano erano la razione prevista dal rancio dei legionari romani, 2 grammi è invece la mini porzione a forma di cuore tratta dal cuore della forma, i "Cuoricini" di Pecorino Romano. Tutti i prodotti a marchio BRVNELLI hanno in comune un Gruppo che cerca la perfetta sinergia tra qualità e sicurezza, per cui tipicità, innovazione tecnologica, impegno e rispetto dell'ambiente si fondono per garantire al consumatore i migliori prodotti della tradizione casearia.