

*Con un latte così
la bontà nasce
spontanea*



Fresca di natura



Nobile origine



La garanzia

Il marchio "Qualità Alto Adige" garantisce una serie di importanti standard di qualità, primo fra tutti l'utilizzo di latte esclusivamente altoatesino. Ma non solo, anche un'alimentazione sana e naturale delle mucche, l'uso di mangimi liberi da OGM e un'attento controllo che parte dal latte fino ai prodotti finiti. Inoltre è garantito il ritiro giornaliero del latte a garanzia della massima freschezza.



Il nostro segreto è il latte e il segreto del nostro latte è la sua “nobile origine”. Per i nostri prodotti utilizziamo infatti esclusivamente il latte degli alti pascoli dell’Alto Adige, dove prati, acqua e aria incontaminati fanno da sfondo a piccoli e antichi masi di montagna in cui da generazioni ci si occupa di questo prezioso alimento.

Qui, oltre 1.100 soci-contadini lavorano ogni giorno, a volte in dure condizioni climatiche, per fornirci un latte sempre fresco e di altissima qualità. Una grande squadra che, anche grazie al rapporto di reciproca responsabilità con l’azienda, si adopera con impegno e serietà per ottenere sempre il massimo del risultato.



Fresca di natura





Mani esperte

Brimi, dal 1969

Brimi nasce nel 1969 dalla fusione tra i Centri Latte di Bressanone e Sciaves con l'intento di unire le specifiche esperienze del settore caseario in un'unica struttura competente e tecnologicamente avanzata. Nel 1978 inizia la produzione di mozzarella che darà a Brimi, assieme a quella di ricotta, mascarpone e burro, l'occasione di diventare ben presto un'azienda d'eccellenza nel settore dei formaggi freschi in Italia.

Naturalmente un latte così prezioso merita di essere lavorato da “mani esperte”. Le “mani esperte” di chi possiede quell’innata dedizione alla ricerca della qualità che è tipica della tradizione casearia altoatesina. Quella serietà con cui, nel rispetto delle ricette tradizionali, un team di collaboratori specializzati riesce a coniugare natura e alta tecnologia produttiva.

Il tutto naturalmente sotto un rigido controllo di qualità che comprende l’intera filiera ed è garantito dai certificati ISO 9001, BRC e IFS.



Fresca di natura



Grande risultato



La nostra gamma

Le nostre mozzarelle, orgoglio di casa Brimi, in una vasta gamma di formati e confezioni per soddisfare i più svariati utilizzi.

La nostra ricotta, saporita e genuina, per i vostri piatti più leggeri e delicati.

Il nostro mascarpone, cremoso e vellutato, ideale per i dessert più golosi, primo fra tutti il "tiramisù".



Quando materia prima e competenza nella lavorazione sono di prima classe il risultato non può che essere un "grande risultato".

Felice connubio tra i gusti e i sapori della tradizione e le mutevoli esigenze del consumatore. Squisiti prodotti che assicurano un nutrimento sano ed equilibrato senza tralasciare quell'autenticità e quelle suggestioni di cultura montana così evocatrici di purezza e genuinità.

Delizie che solo Brimi sa fare così bene.



Brimi "Fior di latte"

La nuova mozzarella dal sapore intenso, lavorata secondo la più autentica ricetta casearia.



Il burro "Sciaves"

Il nostro burro, cremoso e genuino, prodotto con la migliore panna fresca dell'Alto Adige.



Fresca di natura





Centro Latte Bressanone Soc. Agr. Coop.
I-39040 Varna (BZ), via Brennero 2
Tel. +39 0472 271300 - Fax +39 0472 271399
info@brimi.it - www.brimi.it