



Benvenuti!

Perché BRIMI

Confermato dai consumatori

Il gusto e la qualità della nostra mozzarella sono davvero unici, perché unico è il nostro latte, unico è il nostro territorio, dove il rispetto per la natura è un valore che coltiviamo da secoli, e dove questo rispetto genera solo materie prime eccellenti.

Alto Adige

I masi dei nostri soci

Qui è ancora tutto come una volta: i nostri soci-contadini allevano con passione il loro bestiame in piccoli masi, con poche unità per stalla e in condizioni totalmente naturali.

Il nostro latte

Il nostro «oro bianco»

Il gusto e la qualità dei nostri prodotti deriva dalla materia prima con cui sono prodotti: **100% Latte Alto Adige.**

Il nostro è così prezioso e di alta qualità che qui in Alto Adige lo chiamiamo “Oro Bianco”

Il nostro latte

Freschezza quotidiana

Ogni giorno preleviamo il latte fresco, maso per maso, dai nostri 1.100 soci-contadini.

Perché le nostre mozzarelle abbiano sempre il sapore del buon latte appena munto. Per la nostra collezione vengono percorsi distanze brevissime.



Non OGM

Scelta d'eccellenza

La nostra vocazione all'eccellenza ci ha portato ad essere OGM FREE in ogni aspetto della nostra produzione. Questa scelta è garantita dal marchio **qualità ALTO ADIGE**.

Dove sia l'origine del latte che anche l'intera produzione deve avvenire esclusivamente in Alto Adige.



Dal maso alla tavola

La filiera

Dall'alimentazione al benessere delle mucche, alla raccolta del latte presso i soci-contadini fino alla lavorazione: conosciamo ogni anello della nostra filiera.

La nostra storia

Un'intuizione

- 1927: fondazione Centrale Latte Sciaves
- 1929: fondazione Centrale Latte Bressanone
- 1969: nasce Brimi dalla fusione dei Centri Latte di Bressanone e Sciaves
- 1978: inizio della produzione di Mozzarella
- 2009: inaugurazione nuovo stabilimento a Varna



Dati & fatti:

Soci:



1.100 contadini con una media di 15 mucche / stalla

Fornitura di latte:



Ca. 100 Mio. kg latte dell'Alto Adige, Latte Fieno biologico e Latte Fieno ogni anno

Collaboratori:



Ca. 200

Fatturato:



2022: > 120 Mio. €

Assortimento:



Mozzarella, Ricotta, Mascarpone, Burro, Latte fresco, Panna fresca

Paesi Export:

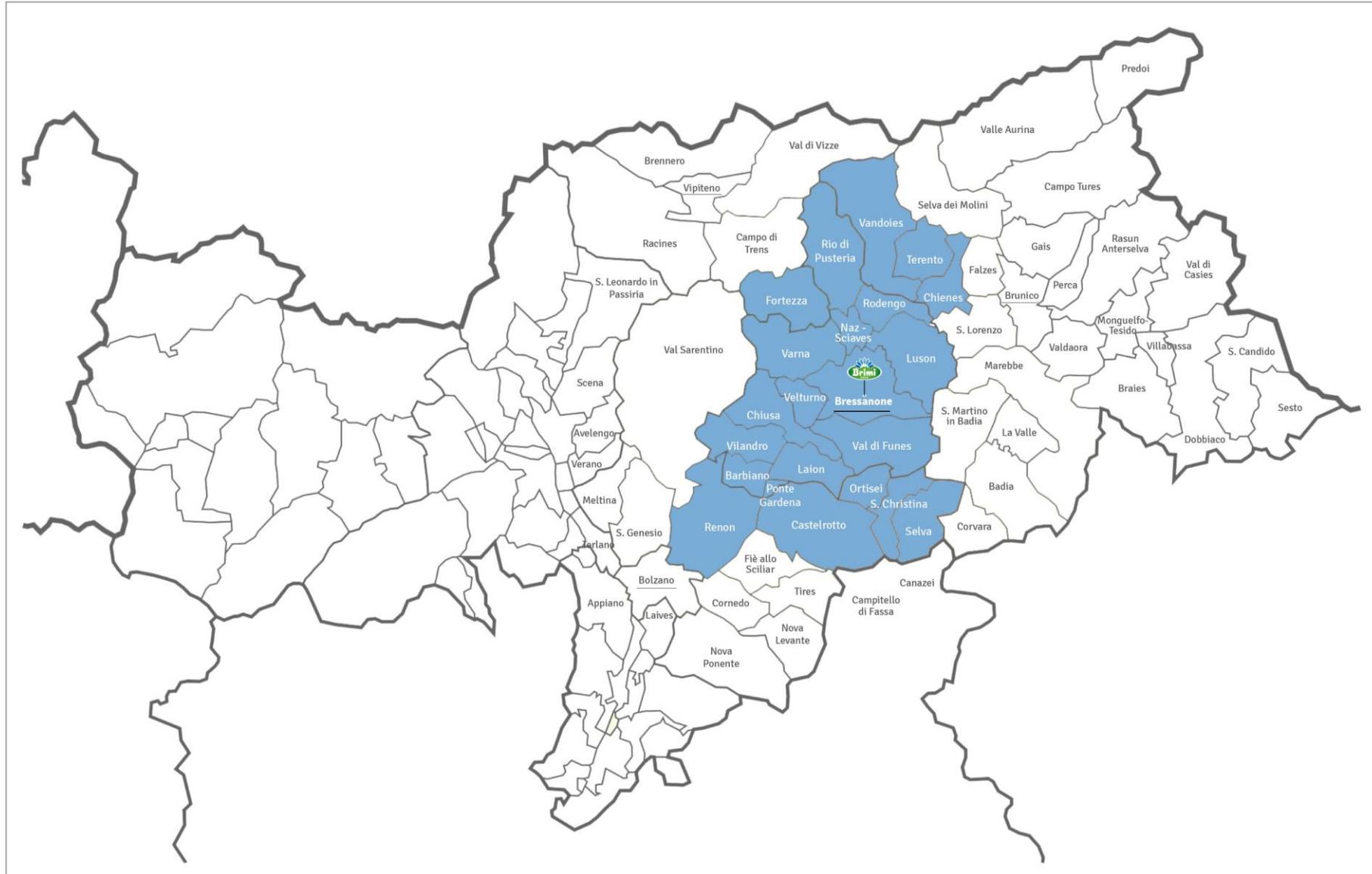


Oltre 30 paesi,
16% del fatturato

Latte a brevissima distanza



Latte a brevissima distanza



Il segreto del latte, il nostro “oro bianco”, è la sua origine: la **Valle Isarco** e le vallate vicine. E' su questi pascoli che nasce la materia prima naturale di tutti i pregiati prodotti di Brimi, qui si sviluppa il suo gusto inconfondibile.

Il nostro mercato estero



Cerchiamo l'eccellenza

I nostri laboratori in casa

- Oltre 75.000 analisi microbiologiche
Oltre 260.000 analisi chimiche
- Oltre 48.000 degustazioni

Produciamo primissima qualità

I più qualificati organi nazionali ed internazionali attestano l'eccellenza dei nostri processi e delle nostre procedure.



ISO
14001



ISO
9001:2015



ISO
45001:2018



ISO
22005



HALAL



KOSHER



IFS



GMO FREE



BRC



LATTE FIENO
STG



IT BIO

I nostri impianti

High Tech al servizio dell'ambiente

Grazie a costanti investimenti, il nostro stabilimento è uno dei più moderni del suo genere. Il costante abbassamento delle emissioni di CO2 attraverso il nostro sistema fotovoltaico e la nostra centrale termica di tipo blocco ci consente di coprire il ca. 60% del fabbisogno energetico. Il resto viene coperto da energia verde certificata.





I nostri prodotti



Brimi Classic

Da purissimo latte di montagna dell'Alto Adige, senza OGM

- Brimi Mozzarella palla
 - 100 g, 125 g, 2x100 g, 3x100 g, 3x125 g
- Brimi Mozzarelline
 - 125 g vaschetta
- Brimi Bocconcini
 - 200 g vaschetta
- Brimi Mozzarella Panetto
 - 250 g, 400 g
- Brimi Mozzarella a Cubetti
 - 150 g
- Brimi Ricotta
 - 100 g, 250 g
- Brimi Mascarpone
 - 250 g, 500 g



Brimi Fior di Latte

Da purissimo latte di montagna dell'Alto Adige, senza OGM

- Brimi Mozzarella Fior di Latte palla
 - 200 g Ciuffo, 4x200 g vaschetta, 200 g vaschetta



Brimi Latte Fieno

Di purissimo latte fieno STG di montagna dell'Alto Adige, senza OGM

- Brimi Mozzarella Latte Fieno palla
 - 100 g, 3x100 g, 4x100 g
- Brimi Mozzarelline Latte Fieno
 - 135 g Doypack



Brimi Bio

Di purissimo latte fieno STG biologico di montagna dell'Alto Adige, senza OGM

- Brimi Mozzarella Bio palla
 - 100 g, 3 x100g
- Brimi Mozzarelline Bio
 - 120 g Doypack
- Brimi Ricotta Bio
 - 200 g



Brimi Armonia

Da purissimo latte di montagna dell'Alto Adige, senza OGM. 40% meno grassi e sale

- Brimi Mozzarella Armonia palla
 - 100 g, 3x100 g, 4x100g



Brimi Senza Lattosio

Da purissimo latte di montagna senza lattosio dell'Alto Adige, senza OGM

- Brimi Mozzarella senza Lattosio palla
 - 100 g
- Brimi Mozzarella senza Lattosio panetto
 - 250 g
- Brimi Mozzarella senza Lattosio julienne
 - 150 g
 - 1000g
- Brimi Ricotta senza Lattosio
 - 200 g



Brimi Food Service

Assortimento Pizza

- Brimi Mozzarella Filone Pizza
 - 1000 g
- Brimi Mozzarella Filone Salat
 - 1000 g
- Brimi Mozzarella Fior di Latte Filone Pizza
 - 1000 g
- Brimi Mozzarella Julienne Fior di Latte
 - 2500 g
- Brimi Mozzarella Fior di Latte a Cubetti
 - 2500 g
- Brimi Mozzarella Julienne Fior di Latte Taglio Largo
 - 2500 g



Brimi Food Service

Mozzarella

- Brimi Mozzarella Fior di Latte palla
 - 4x200 g vaschetta
- Brimi Mozzarelline
 - 1000 g, 3 kg (secchiello)
- Brimi Mozzarella palla
 - 2,5 kg (secchiello), 3 kg (secchiello)



Brimi Food Service

Ricotta, Mascarpone, Burro

- Brimi Ricotta
 - 1,5 kg
- Brimi Mascarpone
 - 500 g, 2 kg
- Burro Sciaves
 - 500 g, 1000 g, 100x15 g (Burro a porzioni), 200x10 g (Burro a porzioni)
- Burro Sciaves da cucina
 - 1000 g





Noi e tutti i nostri soci-
contadini vi ringraziamo
per la vostra attenzione!



@brimisudtirol



#brimisudtirol

