

castellani

food & equipment

Abbiamo il piacere di presentavi:



**CRÈMERIE DI TRADIZIONE
DAL 1923**

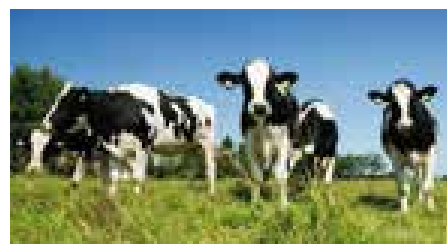


**CRÈMERIE DI TRADIZIONE
DAL 1923**





PRODOTTO IN FINISTÈRE DAL 1923



È in BRETAGNA a Plouvien che la latteria Le Gall si è stabilita da quasi un secolo. Questo impegno e legame col territorio è segnato dalla tradizione, dalla passione e know-how dal 1923.





I NOSTRI IMPEGNI

UPSTREAM

Un'area di raccolta il più vicino possibile all'impianto
Una garanzia di pascolo (240 giorni minimo)
Un cibo fatto principalmente di erba

I PRODOTTI

100% prodotti francesi
100% naturale, senza additivi o conservanti
Prodotti premiati ogni anno:
Medaglie al Concours Général Agricole in Francia.

LE SAVOIR-FAIRE

Il savoir-faire dei nostri Master Butter Masters da 15 a 18 ore
di lavorazione per il nostro burro di crema stagionato



castellani

food & equipment



LA NOSTRA RACCOLTA, UNA RISORSA

RACCOLTA DI LATTE DAI NOSTRI PRODUTTORI

Controllo completo della tracciabilità e della catena di produzione

Accesso al pascolo

- . più di 200 giorni all'anno per 85% dei nostri produttori:
Obiettivo del 100% nel 2021
- . un'area di pascolo media > 2500 m² per mucca

Fattorie familiari a misura d'uomo

I nostri produttori sono firmatari della carta CBPE

delle **buone pratiche di allevamento**,

che include l'audit sul benessere degli animali che effettuiamo con BOVIWELL.

ZONA DI RACCOLTA MOLTO DENSA, VICINA AI SITI DI PRODUZIONE

- . per un trattamento rapido e ottimale del latte
- . per limitare il trasporto (equilibrio di Co2 ++)

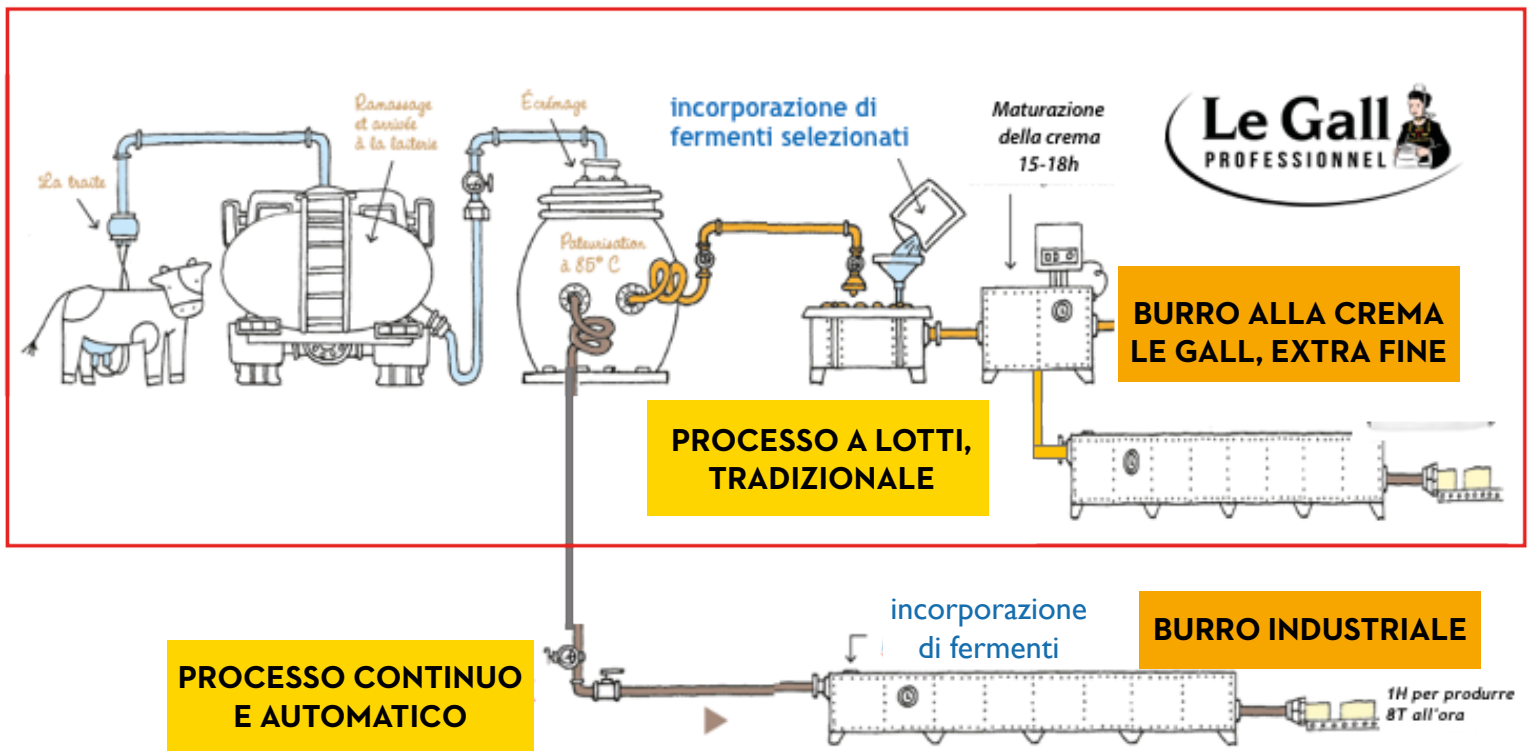


castellani

food & equipment



PROCESSO DI PRODUZIONE - I DIVERSI BURRI





BURRO EXTRA FINE DI BRETAGNE (FRANCIA) CON CREMA MATURA

Prodotti esclusivamente con latte del bocage bretone, questi burri sono preparati a partire da panna fresca maturata lentamente per 15 ore che conferisce loro note aromatiche floreali uniche.

- 250g di stampo morbido e semi-salato
- 500g di stampo morbido e semisalato
- 10Kg di blocco morbido e mezzo sale
- 25Kg di blocco morbido e mezzo sale

Facilità di incorporazione a freddo e a caldo
Facilità di elaborazione
Note aromatiche di nocciole tostate



castellani

food & equipment

castellani

food & equipment

Abbiamo il piacere di presentavi:



CREAM CHEESE



Il nostro marchio dedicato a
PROFESSIONISTI DEL SETTORE ALIMENTARE

CREAM CHEESE

Fatto con panna fresca.
Metodo di fabbricazione UNICO
Perfetto per fare cheesecake,
ripieni di pasticceria o salse.

- 1Kg Blocco natura / processo
- 16Kg Blocco natura / processo

Facilità d'uso sia a caldo che a freddo
Struttura liscia e cremosa



I NOSTRI IMPEGNI



UPSTREAM

Un'area di raccolta il più vicino possibile all'impianto
Una garanzia di pascolo (240 giorni minimo)
Un cibo fatto principalmente di erba



I PRODOTTI

100% prodotti francesi
100% naturale, senza additivi o conservanti
Prodotti riconosciuti: medaglie CGA



LE SAVOIR-FAIRE

Il savoir-faire dei nostri Maîtres Beurriers
e dei nostri Maître Crémiers.
Tempo di produzione di 24 ore per un burro
maturo con zangola di panna
(contro 1 ora per un burro di butirro)

castellani

food & equipment



I NOSTRI CHEF "AMBASCIATORI"



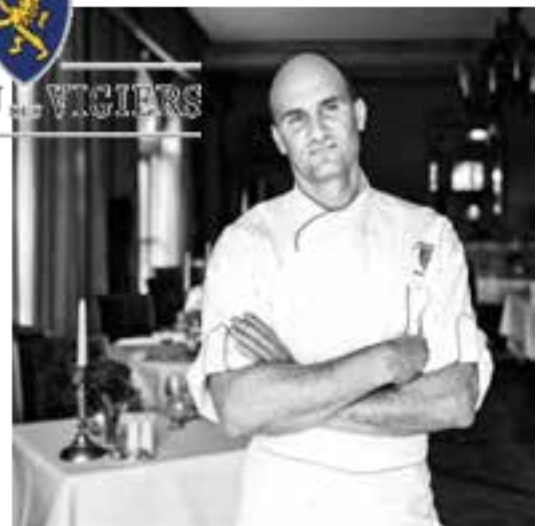
Jean-Luc L'heure - chef MOF



Georges Larnicol - MOF-fondatore



Nicolas Conraux - chef stellato



Didier Casaguana - chef stellato