



BRAZZALE sponsor du concours PASTA À PARIZZA + GUSTO 2026 Gran Moravia au service de la gastronomie italienne à Paris

Brazzale, la plus ancienne entreprise laitière italienne devient **sponsor du concours Pasta lors du salon Parizza + Gusto 2026**, avec deux de ses produits emblématiques : Gran Moravia et Beurre Parfumé Brazzale.

Rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration italienne, **Parizza + Gusto** se tiendra les **1^{er} et 2 avril 2026 à Paris Porte de Versailles**. Le salon rassemblera chefs, pizzaiolos et restaurateurs autour des grands piliers de la cuisine italienne : la pizza, les pâtes et la gastronomie d'excellence.

Pour cette nouvelle édition, Brazzale s'impose comme partenaire clé de la compétition en mettant ses produits au centre des épreuves. Objectif : démontrer, en conditions réelles, la performance technique et gastronomique de ses références auprès des professionnels de la restauration.

UNE EPREUVE SIGNATURE AUTOUR DU GRAN MORAVIA

Lors de l'épreuve des pâtes sèches, 10 candidats devront réaliser leur recette directement dans une demi-meule de Gran Moravia. Cette épreuve met en lumière plusieurs atouts déterminants du Gran Moravia pour les chefs :

- Onctuosité du Gran Moravia
- intensité aromatique sans excès de sel
- fromage naturellement sans lactose, adapté aux nouvelles attentes clients

La présence de Brazzale à Parizza + Gusto 2026 reflète la volonté de l'entreprise de soutenir les professionnels français avec des matières premières fiables, durables et fidèles à la tradition italienne, tout en valorisant une vision contemporaine du goût.

DES PRODUITS PENSES POUR LES PROFESSIONNELS

Gran Moravia, fromage à pâte dure affiné, naturellement sans lactose, adapté à une cuisine moderne et créative ; **Beurre Parfumé Brazzale**, apprécié pour sa finesse aromatique, idéal pour sublimer les plats de pâtes et les recettes gastronomiques.

Brazzale s'engage activement dans la RSE : Gran Moravia se distingue par une [filière éco-durable](#) innovante qui associe sensibilité environnementale et bien-être animal. En outre, Gran Moravia a été le premier fromage au monde à quantifier et à communiquer sa propre [empreinte hydrique](#), qui est cinq fois inférieure à celle d'un fromage italien traditionnel à pâte dure.

Les produits Brazzale disposent par ailleurs d'une [étiquette d'origine multimédia](#) offrant des informations sur la provenance du lait. Le Brazzale Science Centre complète cette démarche en se consacrant à la recherche, au développement de produits et à l'innovation des processus et des packagings éco-responsables, avec 60 % de plastique en moins.

À propos – Depuis 1784, la famille Brazzale incarne la tradition et l'innovation dans l'industrie laitière italienne. Pionnier du secteur avec des processus de production durables et une empreinte carbone neutre, Brazzale se distingue par ses produits d'excellence. Parmi eux, le Gran Moravia, fromage à pâte dure issu du lait de la région de Moravie, et le Burro Superiore, un beurre d'une qualité incomparable, aux arômes qui subliment toutes les créations culinaires des professionnels comme des particuliers.