

Bruss



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Pecora
- Vacca

Il Bruss (probabilmente dall'occitanico brousse, un formaggio fresco di pecora) consiste in pezzi di un formaggio o anche di vari formaggi (ci sono anche varianti a base unicamente di ricotta) mescolati con latte, ridotti a crema e lasciati rifermentare all'aria per un tempo variabile. Per stabilizzare il composto si usa quindi aggiungervi della grappa (talvolta del vino bianco). In Piemonte ma anche nelle regioni vicine ne esistono numerosi tipi, tra le quali va ricordato almeno il ligure Bruzzu di Triora, a base appunto di ricotta.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crema biancastra, tendente al giallo-grigiastro

Sapore: intenso, forte, piccante, con le note della rifermentazione e dell'acquavite

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, grappe e acquaviti.
Bruschette, polenta.

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-ovino-caprino, intero

Lavorazione: artigianale

Pasta: -

Salatura: -

Stagionatura: minimo 45 giorni

Produzione: tutto l'anno



Allevatore di Formaggi

Grassi: 40% MGSS

Peso: 200 o 600 g

Dimensioni: crema in vasetti di vetro

Produttori: caseifici della provincia di Cuneo

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.