

# Bra DOP Duro



La città di Bra era in passato il mercato dove questo formaggio, prodotto sulle montagne del cuneese, veniva messo in commercio: oggi si produce in tutto il territorio provinciale. Il Bra nelle sue due versioni ha ottenuto la Doc nel 1982. Talvolta si denomina “mezzano” il Bra Duro stagionato per il periodo minimo, che può essere allungato fino a un anno e oltre con ottimi risultati. Le aggiunte di latte ovino e caprino sono piccole rispetto al quantitativo di latte vaccino, ma riescono a dare al formaggio un'impronta organolettica decisa.

Una lavorazione particolare del periodo autunnale è il Bra ciuck, affinato sotto vinaccia rossa.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina dura, con occhiatura finissima

**Sapore:** intenso, piccante, asciutto, con le note del latte ovino e caprino

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Pane di segale

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino-ovino-caprino, scremato, crudo o pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale e industriale, d'alpeggio

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo sei mesi

## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra
- Pecora
- Vacca

## Marchi





Allevatore di Formaggi

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 32% Mgss

**Peso:** 6-8 kg

**Dimensioni:** diametro 30-40 cm, h. 7-9

**Produttori:** caseifici aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Bra

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.