

# Bra DOP Tenero



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. L'uso del latte misto vaccino, ovino e caprino è tipico della zona. Come per altri formaggi, questa versione più giovane rispetto alla tradizionale più stagionata è un'innovazione relativamente recente, in ottemperanza all'aumento della richiesta di formaggi freschi.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina compatta, elastica, con media occhiatura.

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

**Abbinamenti:** Vini rossi, birre scure. Confettura di uva, confettura di pomodoro verde. Pane integrale

## Caratteristiche tecniche

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

**Lavorazione:** vaccino-ovino-caprino, scremato, crudo o pastorizzato artigianale e industriale, d'alpeggio

**Pasta:** cotta, pressata a secco

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 45 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra
- Pecora
- Vacca

## Marchi





Allevatore di Formaggi

**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.