

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.