

# 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



Formaggi per Tradizione

**Grassi:** 40% MGSS

**Peso:** 200 o 600 g

**Dimensioni:** crema in vasetti di vetro

**Produttori:** caseifici della provincia di Cuneo