

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





Formaggi per Tradizione

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