Bruss



Descrizione

Il **Bruss**, il cui nome evoca una possibile derivazione dal termine occitano "brousse" (riferito a un formaggio fresco di pecora), è una caratteristica preparazione casearia dalla consistenza cremosa. La sua ricetta prevede la miscelazione di tagli di uno o più formaggi – talvolta anche esclusivamente ricotta – con una piccola quantità di latte; il composto viene poi lasciato rifermentare all'aria per un periodo variabile, sviluppando così il suo sapore intenso e pungente.

Per assicurarne la stabilità e arricchirne ulteriormente il profilo aromatico, al Bruss viene tradizionalmente aggiunta grappa o, in alcune interpretazioni locali, vino bianco.

Questa specialità è profondamente radicata in Piemonte e presente con diverse declinazioni anche nelle regioni confinanti. Tra queste, merita menzione il Bruzzu di Triora, una rinomata variante ligure a base di ricotta, che testimonia la diffusa tradizione e la versatilità di questa preparazione.

ACQUISTALO NELLO SHOP >>
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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.

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, vaccino-ovino-caprino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Stagionatura:** minimo 45 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 55-300-500 gr
- **Dimensioni:** crema in vasetti di vetro
- **Produttori:** caseifici della provincia di Cuneo
- **Codice Prodotto:** 1103000