Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Bra DOP Duro

Descrizione

Il **Bra DOP** deve il suo nome alla città di Bra, storicamente il principale mercato di questo formaggio originario delle montagne cuneesi e oggi prodotto nell'intera provincia di Cuneo. Questo apprezzato formaggio piemontese, nelle sue tipologie Tenero e Duro, ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (DOP), evoluzione della precedente DOC riconosciuta nel 1982.

Concentrandoci sul Bra DOP Duro, si tratta di un formaggio vocato alla stagionatura, che esprime al meglio il suo carattere con stagionature più prolungate, che possono estendersi ben oltre l'anno, sviluppando una notevole complessità aromatica.

La sua ricetta si basa su latte vaccino, arricchito da piccole, ma caratterizzanti, aggiunte di latte ovino e/o caprino. Questo sapiente mix conferisce al formaggio un'impronta organolettica decisa e distintiva.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione

Origine Latte

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, scremato, vaccino-ovino-caprino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale, d’alpeggio
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo sei mesi
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 32% Mgss
- **Peso:** 6-8 kg
- **Diametro:** diametro 30-40 cm, h. 7-9
- **Produttori:** caseifici aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Bra
- **Codice Forma:** 770BD01
- **Codice tagliato:** 770BD04