Bra DOP Tenero



Descrizione

Il **Bra DOP**, che prende il nome dalla città di Bra – un tempo snodo cruciale per la commercializzazione di questo formaggio originario delle montagne cuneesi – è oggi prodotto nell'intera provincia di Cuneo. Riconosciuto con la Denominazione di Origine Protetta (DOP), evoluzione della precedente DOC del 1982, si presenta nelle apprezzate tipologie Tenero e Duro.

La versione **Bra DOP Tenero** si distingue per la sua pasta più morbida e un periodo di stagionatura breve, generalmente di almeno 45 giorni. La sua affermazione sul mercato è un'innovazione relativamente recente, sviluppata per soddisfare la crescente preferenza dei consumatori per formaggi più freschi e dal sapore delicato, rispetto alle versioni tradizionalmente più stagionate.

Tipico della tradizione casearia di quest'area, anche il **Bra DOP Tenero** prevede l'utilizzo di latte misto: una base di latte vaccino a cui possono essere aggiunte piccole quantità di latte ovino e/o caprino, che contribuiscono a definirne il caratteristico profilo aromatico. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, scremato, vaccino-ovino-caprino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale, d’alpeggio
- **Pasta:** cotta, pressata a secco
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 45 giorni
- **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:** 770BM01
- **Codice tagliato:** 770BM02