

BRA TENERO DOP



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-ovino-caprino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale, d'alpeggio
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 45 giorni
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

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina compatta, elastica, con media occhiatura.
Sapore: intenso, fresco, con le note del latte ovino e caprino
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi, birre scure. Confettura di uva, confettura di pomodoro verde. Pane integrale

Storia e curiosità

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. L'uso del latte misto vaccino, ovino e caprino è tipico della zona. Come per altri formaggi, questa versione più giovane rispetto alla tradizionale più stagionata è un'innovazione relativamente recente, in ottemperanza all'aumento della richiesta di formaggi freschi.