

## BRA TENERO DOP



<b>CODICE</b>	30402
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Piemonte
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	7 kg circa

Formaggio DOP prodotto con latte vaccino crudo

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte vaccino crudo proveniente esclusivamente da vacche di razza Bruna allevate in azienda
<b>ASPETTO</b>	La pasta ha un colore bianco avorio, moderatamente consistente ed elastica con piccole occhiature non troppo diffuse; la crosta è grigio chiaro e liscia
<b>SAPORE</b>	Dolce, con note di burro cotto e piacevoli sensazioni di noce moscata
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 60 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Tino Paiolo - Monterosso Grana (CN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	I formaggi La Bruna vengono prodotti a Monterosso Grana all'interno di una valle dove la tradizione casearia ha radici antiche e profonde che risalgono alla fine del XIX secolo. Questa lunga tradizione l'abbiamo ritrovata in tutti i formaggi Tino Paiolo
<b>CURIOSITÀ</b>	Il nome "Bra" è quello della cittadina in provincia di Cuneo che fu storicamente centro di commercio di questo formaggio.
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Delizioso formaggio da tavola