

Stagionati

Bra duro

(D.O.P.)

I SEGRETI DI CARLA srl ha ottenuto
dalla Regione Piemonte il riconoscimento
di Eccellenza Artigiana



Bra duro

(D.O.P.)

Zona di origine:	Bra duro: Intero territorio della Provincia di Cuneo.
Categoria:	Formaggio con latte crudo prodotto da Aziende Agricole in territorio montano con una raccolta rigorosa e differenziata proveniente da allevamenti di razza piemontese alimentati con metodi tradizionali.
Stagionatura:	Minimo 180 gg per il Bra duro. La ditta I SEGRETI DI CARLA srl stagiona i suoi formaggi nelle sue apposite cantine fresche e umide a Castelmagno 1700 metri garantendo un'ottima qualità del prodotto.
Forma:	Cilindrica a facce piane.
Diametro:	30-40 cm H 7-9 cm.
Peso:	6-8 Kg.
Crosta:	Aspetto: Liscia e regolare - Colore: Grigio chiaro.
Pasta:	Colore: Paglierino, giallo oca - Occhiatura: Minuta e poco diffusa - Sapore: Gradevolmente profumato, piccante, sapido.
Salatura:	A secco o in salamoia.
Ingredienti:	Latte crudo vaccino, caglio, sale.
Conservazione:	Conservare da +6 a +8 °C.
Valori nutrizionali:	Umidità 37%+/- 5 - Proteine s/s 54,7%+/- 5 - Grasso s/s 34%+/- 5. Valore energetico Kcal/100 g 300.
Imballaggio:	1 forma per cartone. Bra duro DOP porzionato: fette da c.a. 200 g - Pezzi per cartone 10/12 - TMC 45 gg

Area of Production:	Bra Duro: Entire territory of the province of Cuneo.
Category:	Bra Duro; Local farmers that breed the 'Piemontese' cow, using traditional breeding methods, in mountainous area then undertake a rigorous selection process to provide the best milk to be used to make Bra Duro.
Ageing:	Min 180 days for the Bra Duro. Here at I SEGRETI DI CARLA srl we age our cheeses in our own cool and humid cellars, in Castelmagno 1700 mt, guaranteeing a high quality product.
Shape:	Cylindrical with flat sides.
Diameter:	30-40 cm H 7-9 cm.
Weight:	6-8 Kg.
Crust:	Smooth and regular - Colour: Pale grey.
Mix:	Colour: Pale yellow - Ochre yellow - Holes: Minute and sparse - Flavour: Pleasantly scented, spicy, sapid.
Salting Method:	Dry or brine.
Ingredients:	Cow's milk, curd, salt.
Temperature:	To be kept at +6°C to +8°C.
Nutritional Value:	Humidity 37 %+/-5 - Protein 54.7%+/-5 - Fat 34%+/-5. Energetic Value Kcal/100 g 300.
Packaging:	1 round per box. Bra duro DOP porzionato: fette da c.a. 200 g - Pezzi per cartone 10/12 - TMC 45 gg

I SEGRETI DI CARLA srl ha ottenuto dalla Regione Piemonte il riconoscimento di **Eccellenza Artigiana**



I SEGRETI DI CARLA srl
Loc. Col del Sol, 18 - Bossolasco (Cn) - Tel. 0173 793320
info@isegretidicarla.it - www.isegretidicarla.it