

**Bra d'alpeggio DOP**

Il Bra d'alpeggio non presenta differenze sostanziali dalla versione di pianura se non per l'uso di strumenti e tecniche più rudimentali. Il latte proviene da vacche di razza piemontese, allevate in piccole stalle, mediante foraggi locali. La scrematura del latte della mungitura, ad esempio, avviene lasciandolo riposare una notte nei tradizionali bacili di rame stagnato. La temperatura di coagulazione è leggermente più alta viene raggiunta tramite fuoco a legna aperto.

Viene prodotto solo nel periodo estivo, quando le mandrie sostano in montagna, da giugno ad ottobre.

La crosta e la pasta si presentano simili alle versioni tenero o duro della produzione di pianura, come anche le dimensioni e il peso. Il territorio comprende i comuni della provincia di Cuneo classificati montani ai sensi della legge specifica.