

E' un prodotto a base di latte caprino e formaggio caprino, che ricorda il Bruss, benché abbia una maggiore componente aromatizzata e maggiore equilibrio di sapore.

Si ottiene mescolando, in appositi contenitori di vetro o di terracotta, pezzi di formaggio di capra ricavati da forme imperfette o avanzate, ma non difettose, con latte di capra appena munto.

Dopo una ventina di giorni di fermentazione si aggiunge del distillato di ginepro e in certi casi un infuso a base di porri. Quindi viene sigillato e conservato in ambienti freschi.

Si presenta come una pasta morbida, di colore bianco latte.

Il territorio di produzione è la Valle Stura, in provincia di Cuneo.