Région Autonome Vallée d'Aoste

Regione Autonoma Valle d'Aosta

CHEESE 2025

VALLE D'AOSTA DA ASSAPORARE

Brossa

Crema dal siero del latte, base per un burro di poche calorie

Se in passato l'abbinamento '**polenta e brossa**' costituiva l'alimentazione tipo dei pastori in alpeggio, poiché nutriente e ricco di calorie utili a fornire l'energia indispensabile alla faticosa giornata di lavoro, oggi è considerato un accostamento prelibato, che si può gustare negli **agriturismi** o nei **ristoranti locali** che propongono menù tipici della **cucina valdostana**.

La **brossa**è una 'crema' ottenuta dal siero del latte riscaldato, al quale si aggiunge dell'aceto (o altre sostanze agre), permettendo al grasso e a piccole quantità di proteine di affiorare in superficie. Dalla **brossa** si può ricavare del burro pregiato, meno calorico di quello ottenuto dalla panna.