

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.