

Brocciu



AOP depuis 1998



Famille technologique : frais

Type : fromage au lait de brebis

Astuces de découpe :



Description

Le Brocciu est considéré comme un emblème fromager de l'île, il demeure le premier produit de l'élevage insulaire à avoir fait l'objet d'une certification. Ce fromage est un cas particulier. A la suite de la fabrication du fromage et de la récupération du lactosérum, ce dernier, additionné au lait frais, est chauffé jusqu'à 80-90 °C. Survient alors l'instant magique de l'apparition du BROCCIU à la surface du mélange. Il ne reste plus au berger-fromager qu'à déposer manuellement la délicate mousse laiteuse dans les faisselles. Ce fromage est un cas particulier car c'est le seul fromage d'appellation qui soit élaboré à partir de lactosérum, il peut être aussi bien fabriqué à partir de lait de brebis et/ou de lait de chèvre. Il est généralement considéré comme un fromage frais bien qu'on puisse aussi le trouver affiné ; il est alors dit « Brocciu passu ».

Que boire avec ? Un rosé corse ou un rouge de Patrimoine.

Format : forme tronconique.

Poids : 250g, 500g et de 1kg à 3 kg

Points marquants du mode de production

Chauffé à flamme directe.

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : frais, il présente une couleur blanc brillant, une tenue souple, moelleuse et humide.

Texture : le Brocciu présente une odeur typique de « Brocciu » et légèrement de petit lait.

Nez : lacté, frais.

Goût : de texture homogène, lisse, crémeuse et fondante. Au goût torréfié et de fruit sec, légèrement salé.

Site internet : www.aoc-brocciu.com