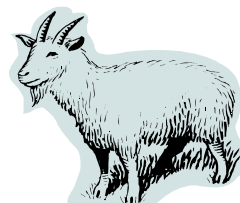
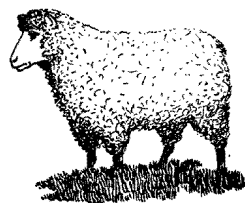


A.O.P. Brocciu

A.O.C. depuis 1983

<http://www.aoc-brocciu.com/accueil.php>



<i>Pâte :</i>	<i>Molle</i>
<i>Croûte :</i>	<i>Naturelle</i>

Caractéristiques du produit :

- C'est le seul fromage A.O.C. à être fabriqué exclusivement à partir de lactosérum, c'est-à-dire de petit lait de chèvre ou de brebis additionné de lait entier (1 litre de lait pour 10 litres de lactosérum).
- Le mot brocciu se rapproche du mot « brousse » qui désigne un fromage frais provençal, comme la brousse de brebis de Camargue.
- Il faut onze litres de lait de chèvre ou de brebis pour obtenir le petit lait indispensable à la fabrication d'un kilogramme de fromage.

● Etapes de fabrication :

1. Caillés frais de brebis et/ou de chèvres à caractère "présure", permettant de disposer de lactosérum. La coagulation du lait est obtenue au moyen de présure traditionnelle. Le lactosérum frais est additionné à 25% au plus de lait entier de brebis et/ou de chèvre, puis chauffé entre 80 à 90°C.
2. Le produit obtenu est alors placé dans des moules tronconiques pour égouttage permettant d'obtenir des fromages de 250 g, 500 g, 1 kg ou 3 kg.
3. Il est commercialisé soit frais, soit "passu".
4. Le Brocciu "passu" subit un salage sec, suivi d'un affinage dans l'aire de production, d'au moins 21 jours. Affinée, la pâte du brocciu se couvre d'une fine pellicule de couleur blanc cassée.

Aire géographique et production :

La production du lait et du lactosérum, la fabrication et l'affinage du fromage de lactosérum doivent être effectuée dans les départements de la Haute-Corse et de la Corse-du-Sud. Ce sont un peu plus de 120 producteurs qui produisent 500 tonnes de brocciu.

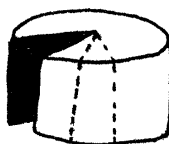
Prix Moyen au Kg

15 €

Poids

250 g à 3 Kg.

Découpe



Saison

P +	E +
A	H

Historique et observations

■ Les dénominations de vente des préparations culinaires ou des pâtisseries traditionnelles préparées à base de « Brocciu corse » ou « Brocciu » énumérées dans le règlement d'application prévu à l'article 1er ne peuvent faire référence au nom de l'appellation si elles contiennent dans leur fourrage, garniture ou composition d'autres produits laitiers que le produit d'appellation.

■ D'après la légende, le Dolmen, dit de la casa di l'urcu, était habité par un ogre particulièrement cruel. Las, les habitants des lieux décidèrent de supprimer ce terrible géant qui non content de les terroriser, volait leurs brebis et leurs chèvres. Or, l'ogre avait un précieux secret, celui de la fabrication du Brocciu et lorsque, par la ruse, les bergers purent le capturer, celui-ci en échange de sa vie voulut négocier sa délicieuse recette. Les bergers firent semblant d'accepter et lorsque l'ogre leur délivra son secret, ils le tuèrent sans aucune autre forme de procès. Ancré dans la tradition d'élevage et de fabrication fromagère, le Brocciu est présent dans la tradition orale ancienne et n'apparaîtra dans les écrits qu'à la fin du 19ème siècle.

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none">● Doux, il peut être accompagné de confiture, de sel et de poivre ou bien arrosé de marc.● On peut tout faire avec du brocciu, c'est un corse qui m'a dit cela un jour.	<ul style="list-style-type: none">● Il va de soi que l'on ne peut que servir un vin Corse comme une A.O.C. Corse ou autres.	<ul style="list-style-type: none">● Quelques jours au réfrigérateur mais vous pouvez l'affiner plus (attention pas plus de 60 jours).