

Brocciu



KÄSE
AUS SCHAFSMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1998

ECKDATEN

294

Milchproduzenten

133

Bauernhofproduzenten

14

Herstellungsbetriebe

358

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.aop-brocciu.com

Der Brocciu hat Symbolcharakter für Korsika und war das erste viehwirtschaftliche Erzeugnis der Insel, das eine Zertifizierung erhielt. Dieser korsische Käse ist ein Sonderfall. Nach der Herstellung des Käses und der Gewinnung der Molke wird diese zur Frischmilch gegeben und auf 80-90 °C erhitzt. Dann kommt der magische Moment, in dem der BROCCIU an der Oberfläche der Mischung erscheint. Jetzt muss der Hirte und Käser nur noch den feinen Milchschaum von Hand in die Abtropfsiebe füllen. Dieser traditionelle korsische Käse ist ein Sonderfall, denn er ist der einzige g.U.-Käse, der mithilfe von Molke hergestellt wird. Er kann auch aus Schafs- und/oder Ziegenmilch produziert werden. Er wird generell als Frischkäse (Brocciu frais) angesehen, obwohl man ihn auch gereift findet, dann heißt er „Brocciu Passu“.



Brote

Körner-Baguette
Fougasse



Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.
In Maßen zu genießen.

Weißer Likörwein (korsischer)
Trockener Weißwein aus dem Roussillon



Textur

Geschmeidig und weich.



Geruch

Typisch für Brocciu, Molke.



Geschmack

„
Milchig, geröstet,
Trockenfrüchte, Heu.
Käse.
“