Brocciu



Le Brocciu corse 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 corse 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 traditionnel corse 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 (Brocciu frais) bien qu'on puisse aussi le trouver affiné ; il est alors appelé « Brocciu passu ».

FROMAGE AU LAIT DE BREBIS

ANNÉE DE LABELLISATION
1998



CHIFFRES CLÉS

294
Producteurs de lait

133
Producteurs fermiers

14
Ateliers de fabrication

358
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.aop-brocciu.com

Pains

Baguette aux graines
Fougasse

Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Vin blanc liquoreux (corse)
Vin blanc sec roussillon

Texture

Souple, moelleuse.

Nez

Typique du Brocciu, petit lait.

Goût

Lacté, torréfié, fruit sec, foin.