

Le Brocciu Corse ou Brocciu

Présentation :		
<p>C'est un fromage de lactosérum de forme tronconique dont le poids, après conditionnement, doit être supérieur ou égal à 250 g et inférieur ou égal à 3 kg selon les quatre types de moules autorisés.</p> <p>Le Brocciu corse ou Brocciu est un fromage soit "frais", soit "passu".</p> <p>Il contient au minimum 40 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation et son poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 20 g pour le fromage d'appellation de type frais et 35 g pour le fromage de type "passu".</p>		
Famille :		
Fromage frais		
Troir et origine		
<p>La production du lait et du lactosérum, la fabrication et l'affinage du fromage de lactosérum doivent être effectués dans les départements de la Haute-Corse et de la Corse-du-Sud.</p> <p>La Corse possède, depuis les temps les plus reculés, une solide tradition d'élevage et de fabrication fromagère.</p> <p>Il reste peu de traces écrites d'une tradition qui, en Corse, est essentiellement orale. Cependant, à la fin du XIXe siècle, des écrits témoignent des qualités du Brocciu considéré comme mets national.</p> <p>En 1983 il obtient l'appellation d'origine à une époque où ce produit n'était pas considéré du point de vue réglementaire comme un fromage, mais seulement comme un produit laitier.</p>		
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins	
<p>Le Brocciu est fabriqué exclusivement avec du lactosérum frais de brebis et/ou de chèvre, additionné de lait entier de brebis et/ou de chèvre mis en oeuvre à l'état cru, et de sel.</p> <p>Le lait de brebis ou de chèvre doit provenir d'un troupeau d'ovins, de race corse ou sarde et de leurs croisements ou de caprins de race corse.</p> <p>L'alimentation provenant des parcours est prépondérante.</p> <p>Un complément de fourrage et de concentrés à base de céréales produits dans la zone est autorisé.</p> <p>Les fourrages fermentés sont interdits.</p> <p>Traditionnellement, la fabrication du Brocciu fait suite à la fabrication de caillés frais de brebis et/ou de chèvres à caractère "présure", permettant de disposer de lactosérum.</p> <p>La coagulation du lait est obtenue au moyen de présure traditionnelle.</p> <p>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.</p> <p>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. Il est commercialisé soit frais, soit "passu".</p> <p>Le Brocciu "passu" subit un salage sec, suivi d'un affinage dans l'aire de production, d'au moins 21 jours.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : blanc crémeux à l'état frais ● Toucher : pâte fondante. ● Odeur : odeur agréable. ● Goût : très doux, s'accompagne volontiers de confiture, sel, poivre ou arrosé de marc.. 	