



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podemovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

tel. (+39) 0577 841236 fax (+39) 0577 841112

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Cacio all'aglione



Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con pezzetti di Aglione della Val di Chiana all'interno e invecchiato 130 giorni.

BUCCIA. Chiara, liscia, molto saporita, edibile

CONSISTENZA. Tendente al cremoso, pur con una decisa compattezza.

COLORE. Giallo di media intensità.

SAPORE. Cremoso e pungente, acidità smorzata da una punta di dolcezza finale.

PROFUMO. Salamoia, confettura d'aglio, pepe bianco.

LAVORAZIONE. Dopo la rottura della cagliata viene aggiunto l'Aglione della Val di Chiana a pezzetti; segue stagionatura su tavole per 130 giorni.

AFFINAMENTO. 130 giorni.

TABELLA NUTRIZIONALE. Energia kj 1420, kcal 342, grassi g 25 di cui acidi grassi saturi g 18, carboidrati g 2,4 di cui zuccheri g 2,4, proteine g 26, sale g 2,7.

CONSIGLIO DI ABBINAMENTO. Senza Solfiti Fattoria dei Barbi | IGT Toscana Rosso

CONFEZIONI. Forme da 800g di media.

