



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeiobarbi.it

*Cacio al peperoncino*



*Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con una miscela selezionata di peperoncino contuso all'interno e affinato 70 giorni. La miscela è stata messa a punto perché sia molto aromatica e non troppo piccante per non sovrastare il sapore del formaggio. Piccole delizie piccanti che accendono di gusto la tavola.*

**BUCCIA.** Liscia, leggermente dura, gialla chiara leggermente rosata. Gustosa, edibile.

**CONSISTENZA.** Più compatta verso la buccia, morbida al centro.

**COLORE.** Bianco, con numerose macchie rosse di peperoncino di varie dimensioni.

**SAPORE.** Piccante, con note di peperoncino di Cajenna (*Capsicum Annum*).

**PROFUMO.** Speziato, con note di agrumi.

**LAVORAZIONE.** Alla rottura della cagliata viene aggiunta la miscela di peperoncino contuso. Segue stagionatura di 60 giorni sulle tavole, poi 10 giorni di riposo sotto cera d'api.

**AFFINAMENTO.** 70 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.** Morellino di Scansano DOCG Fattoria dei Barbi.

**CONFEZIONI.** Forme da 330 g e da 1,2 kg di media.

