



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodei-barbi.it

Cacio al pepe



Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con pepe nero in grani all'interno e affinato 70 giorni. Il cacio al pepe è il classico formaggio toscano con l'aggiunta di grani di pepe nero in cagliata.

BUCCIA. Chiara, con qua a là chicchi di pepe in vista. Molto saporita, edibile.

CONSISTENZA. Tendente al cremoso, pur con una decisa consistenza

COLORE. Giallo paglierino chiaro, con aloni sfumati intorno ai chicchi di pepe.

SAPORE. Ricco, speziato con note di pepe, pinolo e cedro candito.

PROFUMO. Aromatico, con chiare note di pepe, balsamico.

LAVORAZIONE. Dopo la rottura della cagliata vengono aggiunti grani di pepe nero. Segue una 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. Rosso di Montalcino DOC Fattoria dei Barbi.

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

