



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioeibarbi.it

Cacio 24 Mesi



Pecorino stagionato, di puro latte di pecora, invecchiato per 24 mesi su tavole di legno di abete e trattato in crosta con olio extravergine d'oliva della Fattoria dei Barbi. È un formaggio da occasioni speciali, dal gusto profumato e intenso. Data l'estrema scarsità del prodotto la proprietà si riserva di fornirlo a propria totale discrezione.

BUCCIA. Gialla, di ottima ed omogenea compattezza.

CONSISTENZA. Magistrale la stagionatura che ha conferito una consistenza omogenea dalla periferia della buccia fino al cuore centrale.

COLORE. Giallo tendente al marrone chiaro.

SAPORE. Pasta compatta ma allo stesso tempo di fine struttura che si dona al palato con aromi di noci e nocciole, smorzati da sentori di fieno fresco ben integrati da una vivace sapidità e giusto tenore acido che ne prolungano la persistenza del gusto in una infinita e piacevole sensazione che richiama la salivazione a lunga distanza dall'ultimo morso.

PROFUMO. Aromi di nocciola e fieno fresco di mezza estate sono il preludio all'assaggio.

LAVORAZIONE. La maturazione è di 730 giorni (24 mesi). A 120 giorni primo trattamento in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi. Man mano in stagionatura l'olio viene assorbito, il trattamento in crosta con olio evo viene ripetuto.



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

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

Cacio 24 Mesi



AFFINAMENTO. 24 mesi.

TABELLA NUTRIZIONALE. Energia kj 1626, kcal 392, grassi g 32 di cui acidi grassi saturi g 8, carboidrati < g 0,5 di cui zuccheri < g 0,5, proteine g 26, sale g 4,5.

CONSIGLIO DI ABBINAMENTO. Brunello di Montalcino Riserva DOCG Fattoria dei Barbi.

CONFEZIONI. Forme da 2,5 kg di media.

