



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 affinato al pomodoro



Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, invecchiato 70 giorni. Viene trattato in crosta con della passata di pomodoro classica con l'aggiunta di concentrato di pomodoro. Con la passata di pomodoro viene massaggiata più volte la crosta del formaggio di 50 giorni.

BUCCIA. Rossa tendente all'arancione, friabile, leggermente acida, commestibile e saporita.

CONSISTENZA. Leggermente asciutta e friabile, di media consistenza.

COLORE. Bianco.

SAPORE. Di leggera acidità, sapido, ricco.

PROFUMO. Note di di pomodoro essiccato al sole, e tenue di erbe.

LAVORAZIONE. Stagionato in tavole per 50 giorni, e affinato in crosta 20 giorni con il pomodoro.

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. Maremma Toscana DOC Fattoria dei Barbi.

CONFEZIONI. Forme da 330 g di media.

