



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 in foglia di noce



Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, invecchiato 30 giorni in foglie di noce. Questo Cacio è uno dei caci più tradizionali tra quelli che proponiamo: vengono usate le foglie di noce nel momento della maturazione in cui è ottimo il rilascio del loro odore; il periodo migliore va da fine maggio a metà di agosto, quando le foglie vengono scelte con cura. La lavorazione prevede passaggi precisi: cacini di 40 giorni di stagionatura vengono messi a riposare fra foglie di noce per 30 giorni così da poter assorbire dalla foglia tutto l'aroma che li caratterizzerà.

BUCCIA. Non particolarmente liscia, colore ambrato, edibile e molto saporita.

CONSISTENZA. Compatta, leggermente granulosa, elastica, morbida.

COLORE. Giallo intenso.

SAPORE. Ampio, sapido, aromatico.

PROFUMO. Cuoio, frutta secca. Mallo di noce, melissa.

LAVORAZIONE. Cacini di 40 giorni di stagionatura vengono messi ad affinare fra foglie di noce per 30 giorni.

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.

