



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 pasta di olive



Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, invecchiato 70 giorni. Viene trattato in crosta con pasta d'olive vera e propria e non, come si faceva un tempo in Toscana, usando la morchia o fondata, che è il deposito dell'olio. Alcuni continuano questa pratica, ma noi preferiamo la pasta di olive e l'olio extravergine che trasmettono al formaggio il profumo e il gusto intensi dell'oliva.

BUCCIA. Marrone, spessa, croccante, commestibile e saporita .

CONSISTENZA. Leggermente asciutta, un po' friabile, mista granulare

COLORE. Giallo paglierino chiaro.

SAPORE. Sentori di oliva taggiasca, e retrogusto amaro di foglia d'olivo.

PROFUMO. Note di caffè e di cacao amaro.

LAVORAZIONE. Stagionato in tavole per 50 giorni, e affinato in crosta 20 giorni con la pasta di olive.

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 330 g di media.

