



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 al miele bio di castagno e polline



Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con miele biologico di castagno all'interno, polline in crosta e invecchiato 70 giorni.

BUCCIA. Coperta da un leggero strato di polline, molto saporita e ben edibile.

CONSISTENZA. Compatta, leggermente morbida.

COLORE. Bianco.

SAPORE. Sentori amari di castagno, che contrastano piacevolmente con la dolcezza del polline.

PROFUMO. Di cera d'api e arancia candita nel finale.

LAVORAZIONE. Il miele bio di castagno viene aggiunto in cagliata. Segue una stagionatura su tavole per 60 giorni, e trattamento per 10 giorni con cera d'api e polline in crosta.

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. Brunello di Montalcino DOCG Vigna del Fiore Fattoria dei Barbi.

CONFEZIONI. Forme da 330 g di media.

