



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioeibarbi.it

Cacio al peperoncino



Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con una miscela selezionata di peperoncino contuso all'interno e invecchiato 70 giorni. La miscela è stata messa a punto perché sia molto aromatica e non troppo piccante per non sovrastare il sapore del formaggio. Piccole delizie piccanti che accendono di gusto la tavola.

BUCCIA. Liscia, leggermente dura, gialla chiara leggermente rosata. Gustosa, edibile.

CONSISTENZA. Più compatta verso la buccia, morbida al centro.

COLORE. Bianco, con numerose macchie rosse di peperoncino di varie dimensioni.

SAPORE. Piccante, con note di peperoncino di Cajenna (*Capsicum Annum*).

PROFUMO. Speziato, con note di agrumi.

LAVORAZIONE. Alla rottura della cagliata viene aggiunta la miscela di peperoncino contuso. Segue stagionatura di 60 giorni sulle tavole, poi 10 giorni di riposo sotto cera d'api.

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. Morellino di Scansano DOCG Fattoria dei Barbi.

CONFEZIONI. Forme da 330 g e da 1,2 kg di media.

