



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 pepe*



*Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con pepe nero in grani all'interno e invecchiato 70 giorni. Il cacio al pepe è il classico formaggio toscano con l'aggiunta di grani di pepe nero in cagliata.*

**BUCCIA.** Chiara, con qua a là chicchi di pepe in vista. Molto saporita, edibile.

**CONSISTENZA.** Tendente al cremoso, pur con una decisa consistenza

**COLORE.** Giallo paglierino chiaro, con aloni sfumati intorno ai chicchi di pepe.

**SAPORE.** Ricco, speziato con note di pepe, pinolo e cedro candito.

**PROFUMO.** Aromatico, con chiare note di pepe, balsamico.

**LAVORAZIONE.** Dopo la rottura della cagliata vengono aggiunti grani di pepe nero. Segue una 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.** Rosso di Montalcino DOC Fattoria dei Barbi.

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

