



**CASEIFICIO dei BARBI**

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioeibarbi.it

*Cacio all'aglione*



*Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con pezzetti di Aglione della Val di Chiana all'interno e invecchiato dai 70 ai 130 giorni.*

**BUCCIA.** Chiara, liscia, molto saporita, edibile.

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

**COLORE.** Giallo di media intensità.

**SAPORE.** Cremoso e pungente, acidità smorzata da una punta di dolcezza finale.

**PROFUMO.** Salamoia, confettura d'aglio, pepe bianco.

**LAVORAZIONE.** Dopo la rottura della cagliata viene aggiunto l'Aglione della Val di Chiana a pezzetti; segue stagionatura su tavole per 130 giorni.

**AFFINAMENTO.** 70 giorni (forme da 330 g) e 130 giorni (forme da 600 g).

**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.** Senza Solfiti Fattoria dei Barbi | IGT Toscana Rosso.

**CONFEZIONI.** Forme da 330 g e 600 g di media.