



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodei-barbi.it

Cacio alle erbe dei Barbi



Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con foglioline di menta, salvia, rosmarino, alloro e timo all'interno e affinato 70 giorni. A ogni boccone, il profumo di tutti i pascoli della Val d'Orcia.

BUCCIA. Mediamente liscia, con visibili fili di erbe. Commestibile e saporita.

CONSISTENZA. Compatta, ma leggermente burrosa.

COLORE. Bianco tendente al paglierino chiaro, con erbe e piccole foglie.

SAPORE. Gustoso, dolce nel finale e con tocchi di erbe aromatiche nel retrogusto.

PROFUMO. Sentori di timo e di alloro, con sfumature erbacee.

LAVORAZIONE. In cagliata vengono aggiunte foglioline di menta, salvia, rosmarino, alloro e timo. Segue stagionatura su tavole per 60 giorni e trattamento con cera d'api per 10 giorni.

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 e da 1,2 kg di media.

