



CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioeibarbi.it

Cacio affinato al pomodoro



*Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, affinato 70 giorni.
Il formaggio di 60 giorni viene trattato in crosta più volte per 10 giorni
con della passata di pomodoro classica con l'aggiunta di concentrato di
pomodoro.*

BUCCIA. Rossa tendente all'arancione, friabile, leggermente acida, commestibile e saporita.

CONSISTENZA. Leggermente asciutta e friabile, di media consistenza.

COLORE. Bianco.

SAPORE. Di leggera acidità, sapido, ricco.

PROFUMO. Note di di pomodoro essiccato al sole, e tenue di erbe.

LAVORAZIONE. Stagionato su tavole per 60 giorni, e affinato in crosta 10 giorni con il pomodoro (passata di pomodoro classica con l'aggiunta di concentrato di pomodoro).

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 Riserva DOCG Fattoria dei Barbi.

CONFEZIONI. Forme da 330 g di media.