



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 in foglie di noce



Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, affinato 90 giorni di cui 30 in foglie di noce. Questo Cacio è uno dei caci più tradizionali tra quelli che proponiamo: vengono usate le foglie di noce nel momento della maturazione in cui è ottimo il rilascio del profumo; il periodo migliore va da fine maggio a metà di agosto, quando le foglie vengono scelte con cura. La lavorazione prevede passaggi precisi: cacini di 60 giorni di stagionatura vengono messi a riposare per 30 giorni fra foglie di noce in modo da assorbire tutto l'aroma che li caratterizzerà.

BUCCIA. Non particolarmente liscia, colore ambrato, edibile e molto saporita.

CONSISTENZA. Compatta, leggermente granulosa, elastica, morbida.

COLORE. Giallo intenso.

SAPORE. Ampio, sapido, aromatico.

PROFUMO. Cuoio, frutta secca. Mallo di noce, melissa.

LAVORAZIONE. Cacini di 60 giorni di stagionatura vengono messi ad affinare fra foglie di noce per 30 giorni.

AFFINAMENTO. 90 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. Sangiovese BIO Senza Solfiti Aggiunti IGT Toscana rosso Fattoria dei Barbi.

CONFEZIONI. Forme da 330 g di media.

