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

Cacio alla Cipolla di Certaldo

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con fettine di Cipolla di Certaldo aggiunte in cagliata e affinato dai 70 ai 130 giorni.

Buccia. Dal colore giallo chiaro, maculata, edibile, sapida e saporita.
Consistenza. Compatta e morbida.
Colore. Giallo chiaro.
Sapore. Il morso delicato, accattivante e polposo, esplode al palato regalando una sensazione tattile burrosa e vellutata. La lingua è accarezzata da un gentile gusto di cipolla, la cui dolcezza è rincorsa da una successiva sensazione acida in un binomio dal contrasto esaltante. A coronamento una sapidità equilibrata prolunga i toni del gusto.
Profumo. Dal tenue aroma di cipolla caramellata.
Lavorazione. Dopo la rottura della cagliata vengono aggiunte fettine essiccate di Cipolla di Certaldo; segue stagionatura su tavole e trattamento in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi.
Affinamento. 70-80 giorni (forme da 330 g) e 130-140 giorni (forme da 1,200 Kg)
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. Vermentino BIO Senza Solfiti Aggiunti IGT Toscana bianco Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 330g e da 1,2 kg di media.