



**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 allo zafferano e ginepro*



*Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con grani di ginepro e zafferano all'interno e affinato 70 giorni.*

**BUCCIA.** Abbastanza morbida, decisamente gialla con alcune bacche di ginepro in evidenza.

**CONSISTENZA.** Compatta, morbida.

**COLORE.** Giallo con venature leggermente arancioni, e bacche scure di ginepro.

**SAPORE.** Leggermente salino, lo zafferano dà un tocco di selvatico con leggero amaro nel finale.

**PROFUMO.** Aromi di spezie dolci, tendente al resinoso.

**LAVORAZIONE.** In cagliata vengono aggiunti zafferano e ginepro in grani. Segue stagionatura di 60 giorni sulle tavole, poi 10 giorni di riposo sotto cera d'api.

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

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

