



Pecorino stagionato, di puro latte di pecora, invecchiato per 12 mesi su tavole di legno di abete e trattato in crosta con olio extravergine d'oliva della Fattoria dei Barbi. L'aspetto è tipico: si presenta con una crosta rigata, data dai canestri nei quali è posto a stagionare.

Data l'estrema scarsità del prodotto la proprietà si riserva di fornirlo a propria totale discrezione.

BUCCIA. Di colore bruno (se massaggiato in crosta con pasta di olive) o giallo paglierono (se massaggiato in crosta con olio evo), non ha uno scalzo liscio, ma ha i tipici disegni dei vecchi canestri di giunco dove viene posto a stagionare.

CONSISTENZA. La pasta si presenta compatta, friabile. Al taglio scaglia con morbidezza.

COLORE. Colorazione paglierino vicino alla crosta andando con attenuarsi fino al cuore.

SAPORE. Sapido e inebriante in bocca, non troppo asciutto dal punto di vista tattile, nel retrogusto si sentono le nocciole tostate.

PROFUMO. All'olfatto sentori di fieno e paglia stagionata che si sprigionano lentamente.

LAVORAZIONE. La maturazione è di 365 giorni (12 mesi). A 120 giorni primo trattamento in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi o con pasta di olive. Man mano in stagionatura l'olio viene assorbito, il trattamento in crosta viene ripetuto.

AFFINAMENTO. 365 giorni (12 mesi).



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 12 Mesi Canestrato



TABELLA NUTRIZIONALE. Energia kj 1626, kcal 392, grassi g 32 di cui acidi grassi saturi g 8, carboidrati < g 0,5 di cui zuccheri < g 0,5, proteine g 26, sale g 4,5.

CONSIGLIO DI ABBINAMENTO. Brunello di Montalcino Riserva DOCG Fattoria dei Barbi.

CONFEZIONI. Forme da 2,5 kg di media.

