



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeiobarbi.it

Cacio affinato nello ziro



Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, affinato 75 giorni in ziri di terracotta. Lo ziro è il coccio senese da olio di terracotta (orcio). Questo Cacio recupera un'antica tradizione toscana che era un metodo di affinamento e di conservazione allo stesso tempo. Il formaggio di circa 60 giorni viene posto nello ziro a una temperatura di 14-15°C, rifermenta e dà il meglio di sé; prende anche un aspetto particolare e un carattere unico: è come fosse formaggio di fossa dal caratteristico sapore dolce/piccante. Come protezione viene usata la cera d'api.

BUCCIA. Deformata dalla fermentazione nello ziro, di colore variato. Commestibile e molto saporita.

CONSISTENZA. Compatta, tra il pastoso e il friabile, varia con le stagioni.

COLORE. Giallo paglierino chiaro, più scuro verso la buccia

SAPORE. Molto intenso, salino, acidulo, grasso, di forte aromaticità

PROFUMO. Intenso, simile a un formaggio di fossa con un tocco di dolcezza.

LAVORAZIONE. Stagionato su tavole per 60 giorni, e rifermentato a caldo nello ziro per 15 giorni. Come protezione viene usata cera d'api.

AFFINAMENTO. 75 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. Ciliegiole BIO Senza Solfiti Aggiunti IGT Toscana rosso Fattoria dei Barbi.

CONFEZIONI. Forme da 330 g e da 1,2 kg di media.