



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioideibarbi.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.

