



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 affinato in foglia di noce*



*Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, affinato 90 giorni di cui 30 in foglie di noce. Questo Cacio è uno dei caci più tradizionali tra quelli che proponiamo: vengono usate le foglie di noce nel momento della maturazione in cui è ottimo il rilascio del profumo; il periodo migliore va da fine maggio a metà di agosto, quando le foglie vengono scelte con cura. La lavorazione prevede passaggi precisi: cacini di 60 giorni di stagionatura vengono messi a riposare per 30 giorni fra foglie di noce in modo da assorbire tutto l'aroma che li caratterizzerà.*

**BUCCIA.** Non particolarmente liscia, colore ambrato, edibile e molto saporita.

**CONSISTENZA.** Compatta, leggermente granulosa, elastica, morbida.

**COLORE.** Giallo intenso.

**SAPORE.** Ampio, sapido, aromatico.

**PROFUMO.** Cuoio, frutta secca. Mallo di noce, melissa.

**LAVORAZIONE.** Cacini di 60 giorni di stagionatura vengono messi ad affinare fra foglie di noce per 30 giorni.

**AFFINAMENTO.** 90 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.** Maremma Toscana DOC Fattoria dei Barbi.

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

