



**CASEIFICIO dei BARBI**

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioeibarbi.it

*Cacio al miele bio di castagno e polline*



*Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con miele biologico di castagno all'interno, polline in crosta e affinato 70 giorni.*

**BUCCIA.** Coperta da un leggero strato di polline, molto saporita e ben edibile.

**CONSISTENZA.** Compatta, leggermente morbida.

**COLORE.** Bianco.

**SAPORE.** Sentori amari di castagno, che contrastano piacevolmente con la dolcezza del polline.

**PROFUMO.** Di cera d'api e arancia candita nel finale.

**LAVORAZIONE.** Il miele bio di castagno viene aggiunto in cagliata.

Segue una stagionatura su tavole per 60 giorni, e trattamento per 10 giorni con cera d'api e polline in crosta.

**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.** Brunello di Montalcino DOCG Vigna del Fiore Fattoria dei Barbi.

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

