



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 all'aglione



Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con pezzetti di Aglione della Val di Chiana all'interno e affinato dai 70 ai 130 giorni.

BUCCIA. Chiara, liscia, molto saporita, edibile.

CONSISTENZA. Tendente al cremoso, pur con una decisa compattezza.

COLORE. Giallo di media intensità.

SAPORE. Cremoso e pungente, acidità smorzata da una punta di dolcezza finale.

PROFUMO. Salamoia, confettura d'aglio, pepe bianco.

LAVORAZIONE. Dopo la rottura della cagliata viene aggiunto l'Aglione della Val di Chiana a pezzetti; segue stagionatura su tavole e trattamento in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi.

AFFINAMENTO. 70 giorni (forme da 330 g) e 130 giorni (forme da 600 g).

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. Senza Solfiti Fattoria dei Barbi | IGT Toscana Rosso.

CONFEZIONI. Forme da 330 g e 600 g di media.