



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 alle erbe dei Barbi



di S. Cinelli Colombini, loc. Podernovi 170 - Montalcino (SI) - Ingredienti:
LATTE di pecora pastorizzato, erbe aromatiche, caglio, sale, fermenti lattici
conservare in luogo fresco - Origine del latte: Italia, Toscana. Tabella nutrizionale:
energia kj 1420, kcal 342, grassi 25 g di cui acidi grassi saturi 18 g, carboidrati
2,4 g di cui zuccheri 2,4 g, proteine 26 g, sale 2,7 g. Da vendersi a peso.

CE - IT
09 79

consumare entro lotto numero
CROSTA EDIBILE

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con foglioline di menta, salvia, rosmarino, alloro e timo all'interno e affinato 70 giorni. A ogni boccone, il profumo di tutti i pascoli della Val d'Orcia.

BUCCIA. Mediamente liscia, con visibili fili di erbe. Commestibile e saporita.

CONSISTENZA. Compatta, ma leggermente burrosa.

COLORE. Bianco tendente al paglierino chiaro, con erbe e piccole foglie.

SAPORE. Gustoso, dolce nel finale e con tocchi di erbe aromatiche nel retrogusto.

PROFUMO. Sentori di timo e di alloro, con sfumature erbacee.

LAVORAZIONE. In cagliata vengono aggiunte foglioline di menta, salvia, rosmarino, alloro e timo. Segue stagionatura su tavole per 60 giorni e trattamento con c'era d'api per 10 giorni.

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 e da 1,2 kg di media.

