CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it \ www.caseificiodeibarbi.it

Eccellenze di Montalcino | Cacio al Tartufo bianchetto

Pecorino stagionato a pasta gessata, lavorato a freddo, di puro latte di pecora, a cui viene aggiunto prezioso tartufo bianchetto a fette in cagliata; viene affinato 120 giorni su tavole di legno e trattato con cera d'api. La sensazione al palato è quella di un pecorino molto più maturo del formaggio stagionato, con una forte nota di tartufo.

Buccia. Color giallo paglierino con fette di tartufo visibili.
Consistenza. Pasta compatta.
Colore. Giallo paglierino.
Sapore. Ampio, leggermente acidulo, torna in primo piano il tartufo con tutto il bagaglio di sentori autunnali.
Profumo. Sovrasta il tartufo; note di nocciola e sottobosco.
Lavorazione. La lavorazione è a freddo e viene aggiunto tartufo bianchetto a fette in cagliata. Essendo la forma di piccola pezzatura (330 g di media) occorrono almeno 120 giorni di stagionatura sulle tavole e trattamento con cera d'api per arrivare ad una maturazione eccellente.
Affinamento. 120 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.