



Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	1220 kJ
	293 kcal
Grassi	77 g
di cui acidi grassi saturi	19 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	59 g
Sale	1,4 g

INGREDIENTI:  
LATTE intero pastorizzato,  
sale di origine minerale proveniente  
in natura di Marenmma (sali di sodio),  
aglio, formaggi lattici  
Cottura a vapore  
Conservare in frigorifero tra - 4° e - 8° C  
Da servire a pezzi  
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



✦ ELITE ✦

# FORMAGGIO PECORINO CACIO DI GIOVE®

PRODOTTO CON LATTE DI MAREMMA



seguici su   

[caseificioilfiorino.it](http://caseificioilfiorino.it)





# CACIO DI GIOVE

## *Dal sapore supremo*

CODICE PRODOTTO 06.039



L'olimpico del nostro caseificio si arricchisce di un altro protagonista nato dalla stessa passione e dalla stessa attenzione che, dal 1957, caratterizzano il nostro lavoro. Giove, per gli antichi romani era "il migliore e il più grande" degli dei.

Si dice che Giove, grande amatore, riposasse su un letto di zafferano, secondo Omero nell'Iliade il talamo di Giove e Giunone ne era cosparso insieme ad altre florescenze.

Il Cacio di Giove è un pecorino maturo, prodotto esclusivamente con il miglior latte di pecora proveniente dai pascoli della Maremma con l'aggiunta di Zafferano purissimo in Stimmi di Maremma. La pasta è compatta, di colore giallo paglierino, con evidenti tracce dal color oro al rosso aranciato dovute alla presenza di pezzi di stimmi di zafferano, presenta una unghia molto sottile con un'occhiatura fine e regolare. La struttura è solubile, il sapore dolce del formaggio si unisce alle note delicate dello zafferano, il risultato è un gusto rotondo, intenso e bilanciato dove l'intensità e la dolcezza del formaggio si fonde armoniosamente con i profumi e l'aroma dello zafferano.

Il pecorino Cacio di Giove ha incontrato fin da subito il consenso e l'apprezzamento delle giurie internazionali dei più importanti concorsi caseari.

Nel palmares di questo pecorino di eccellenza troviamo già quattro importanti medaglie ricevute nell'anno 2023: il premio di 1 stella al Great Taste Awards, UK, concorso internazionale del Food and Beverage, una medaglia d'oro all'International Cheese and Dairy Awards, UK, una medaglia d'argento al Mondial du Fromage tenutosi a Tours, in Francia ed una medaglia d'Argento al World Cheese Awards tenutosi in Norway.

# CACIO DI GIOVE

## *Dal sapore supremo*

PRODUCT CODE 06.039



The Olympus of our dairy is enriched by another protagonist born with the same passion and attention that, since 1957, have characterized our work. For the ancient Romans, Jupiter was "the best and greatest" of the gods.

It is said that Jupiter, a great lover, rested on a bed of saffron, according to Homer in the Iliad the bed of Jupiter and Juno was sprinkled with it along with other florescences.

Cacio di Giove is a mature pecorino, produced exclusively with the best sheep's milk from the pastures of the Maremma with the addition of pure saffron in Pistils of Maremma. The paste is compact, straw yellow in color, with obvious traces from gold to orange red due to the presence of pieces of saffron pistils, it has a very thin rind with fine and regular holes. The structure is soluble. The sweet taste of the cheese combines with the delicate notes of saffron, the result is a round, an intense and balanced taste where the intensity and sweetness of the cheese blends harmoniously with the aroma of saffron.

The pecorino cheese Cacio di Giove has immediately met the approval and appreciation of the international juries of the most important dairy competitions.

In his palmares we find important medals for the year 2023: the award of 1-star at the international Food and Beverage competition Great Taste Awards, in UK, a Gold medal at the International Cheese and Dairy Awards, in UK, a Silver medal at the Mondial du Fromage in Tours, France and a Silver medal at the World Cheese Awards, in Norway.



Caseificio Il Fiorino s.r.l. - Loc. Paiolaio - Roccalbegna (GR)  
Tel. +39 0564 989059 - info@caseificioilfiorino.it

