



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

Marzolino



Formaggio di puro latte di pecora, a pasta tenera, a stagionatura media 30-50 giorni e trattato in crosta con olio extravergine d'oliva della Fattoria dei Barbi. Il marzolino dei Barbi è la rivisitazione del classico marzolino del Chianti, con la particolarità di essere prodotto con caglio vegetale, di presura. A base di puro latte ovino - come tutti i nostri formaggi - ha pasta tenera e sapore dolce. Il nome deriva dal periodo della lattazione delle pecore, tradizionalmente la produzione iniziava nel mese di marzo e durava fino alla fine della primavera. Durante la maturazione viene trattato esternamente con olio extravergine d'oliva dei Barbi e ha una forma caratteristica 'a saponetta': la forma nasce tonda ma durante la stagionatura viene periodicamente rivoltata per conferirgli la tipica forma trapezoidale.



AFFINAMENTO. 30-50 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. Brusco dei Barbi IGT Toscana Rosso Fattoria dei Barbi.

CONFEZIONI. Forme da 600 g a 800 g di media.