



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioeibarbi.it

Pecorino Semi-Stagionato



Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, invecchiato 90-120 giorni e trattato in crosta con olio extravergine d'oliva della Fattoria dei Barbi. È un formaggio morbido, dal sapore dolce ma con una nota intensa e aromatica. Ideale come formaggio da tavola, accontenta tutti i gusti. Provatelo con un piatto di salumi toscani e un bicchiere di rosso, magari col Brusco dei Barbi come lo serviamo anche in Taverna dei Barbi: ve ne innamorerete, e non vorrete lasciarlo mai più!

BUCCIA. Liscia, gialla non troppo chiara, molto saporita, edibile.

CONSISTENZA. Più compatta verso la buccia, morbida al centro, grana fine.

COLORE. Giallo di media intensità, pasta compatta.

SAPORE. Pieno, rotondo, dolce. Accenni di albume ed erbe autunnali.

PROFUMO. Intenso, erba fresca, fieno dolce.

LAVORAZIONE. Invecchiato 90-120 giorni su tavole di legno e trattato in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi.

AFFINAMENTO. 90-120 giorni.

TABELLA NUTRIZIONALE. Energia kj 1626, kcal 392, grassi g 32 di cui acidi grassi saturi g 17, carboidrati < g 0,5 di cui zuccheri < g 0,5, proteine g 26, sale g 4,5.

CONSIGLIO DI ABBINAMENTO. Brusco dei Barbi | IGT Toscana Rosso.

CONFEZIONI. Forme da 1,2 kg di media.

