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

Pecorino Stagionato

Pecorino stagionato, di puro latte di pecora, invecchiato da un minimo di 365 giorni a un massimo di 450 e trattato in crosta con olio extravergine d'oliva della Fattoria dei Barbi. Il sapore è inconfondibile: deciso, pungente, leggermente piccante. La pasta dura lo rende perfetto per essere mangiato a tocchi o grattugiato.

Buccia. Dura, non spessa, color marrone chiaro. Gustosa, molto saporita, edibile.
Consistenza. Tende a sgranare, friabile, con leggeri granuli.
Colore. Giallo tendente al marrone chiaro.
Sapore. Salino, mediamente grasso, aromatico di grande sapidità.
Profumo. Molto intenso, con gusto di noci e deciso retrogusto amaro di foglia d'olivo.
Lavorazione. La maturazione varia dai 365 ai 450 giorni. A 120 giorni primo trattamento in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi. Man mano in stagionatura l'olio viene assorbito, il trattamento in crosta con olio evo viene ripetuto.
Affinamento. Da un minimo di 365 a un massimo di 450 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. Vinsanto dei Barbi | Chianti DOC.
Confezioni. Forme da 2,8 kg di media.