



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioebarbi.it

Ricotta



*Ricotta freschissima di puro latte di pecora ottenuta secondo la tradizione artigianale aggiungendo in caldaia del latte di pecora al siero ovino pastorizzato. Questo conferisce al prodotto morbidezza e corposità rendendolo particolarmente delicato e vellutato.*

**CONSISTENZA.** Pasta morbida, delicata e burrosa con una piacevole cremosità.

**COLORE.** Bianco latte.

**SAPORE.** Una giusta sapidità allunga la sensazione del gusto che dopo qualche secondo esplose in bocca con tutta la sua pienezza.

**PROFUMO.** Olfatto tenue, pulito e delicato che inneggia e ricorda la freschezza del latte.

**LAVORAZIONE.** In caldaia si aggiunge latte di pecora al siero ovino pastorizzato.

**TABELLA NUTRIZIONALE.** Energia kj 654, kcal 157, grassi g 11,5 di cui acidi grassi saturi g 7,4, carboidrati g 4,2 di cui zuccheri g 4,2 , proteine g 9,5, sale g 0,2.

**CONSIGLIO DI ABBINAMENTO.** Rosso di Montalcino DOC Fattoria dei Barbi.

**CONFEZIONI.** Da 1,5 a 2 kg di media.

