



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioeibarbi.it

Ricotta al Tartufo



Ricotta freschissima di puro latte di pecora ottenuta secondo la tradizione artigianale aggiungendo in caldaia del latte di pecora al siero ovino pastorizzato. In questo caso il siero è quello del Cacio al tartufo, un siero che ha catturato l'essenza del prezioso tubero e che permette alla ricotta di averne tutto il gusto; inoltre l'alta temperatura (83°C) raggiunta in caldaia per ottenere la ricotta permette al tartufo di sprigionare ulteriormente la sua fragranza, regalandoci un prodotto prezioso e particolare, sia saporito che delicato.

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. Maremma Toscana Rosso DOC Fattoria dei Barbi.

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