



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

Sburrata



Formaggio di puro latte di pecora, morbido e cremoso, a stagionatura media di 7-20 giorni. Riuscire a ottenere morbidezza e cremosità con solo latte di pecora e senza fermenti particolari è molto difficile: la cagliata viene rotta in parti più grosse in modo da trattenere più acqua e umidità; ci vogliono maestria e il Ph giusto per realizzare questo formaggio fresco che si consuma entro venti giorni, un mese al massimo, dal peso variabile tra 800g e un chilo e dal sapore dolce e fresco con una piacevole nota acidula.

CONSISTENZA. Burrosa. Alla vista una forma tonda con qualche irregolarità per via della sua morbidezza che si percepisce anche al tatto, ricoperta da una sottile crosta fiorita.

COLORE. Bianco latte.

SAPORE. Bocca delicata, la consistenza burrosa accarezza il palato, avvolgendolo in una prolungata sensazione, sospinta da leggeri e bilanciati toni acidi che ne prolungano la persistenza gustativa.

PROFUMO. Tenue e delicato, con vaghi sentori di nocciola e latte fresco.

LAVORAZIONE. La cagliata viene rotta in pezzi grossi.

AFFINAMENTO. 7-20 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. Maremma Toscana Rosso DOC Fattoria dei Barbi.

CONFEZIONI. Forme da 800 g a 1 kg di media.

