

Caseificio dei Barbi

Per acquistare il nostro formaggio rivolgersi al personale

Cacio Ubriaco | forme da 330g di media

(Pecorino semistagionato, invecchiato 50-70 giorni e infiltrato di vino rosso IGT Toscana prodotto a Montalcino)

Cacio al Pepe | forme da 330g di media

(Pecorino semistagionato, invecchiato 50-70 giorni, con pepe nero in grani all'interno)

Cacio al Tartufo | forme da 330g di media

(Pecorino semistagionato, invecchiato 50-70 giorni, con tartufo nero estivo all'interno)

Cacio alla Pasta d'Olive | forme da 330g di media

(Pecorino semistagionato, invecchiato 50-70 giorni e trattato in crosta con pasta d'olive)

Cacio al Pomodoro | forme da 330g di media

(Pecorino semistagionato, invecchiato 50-70 giorni, e trattato con passata di pomodoro)

Cacio alla Foglia di Noce | forme da 330g di media

(Pecorino semistagionato, invecchiato 50-70 giorni, con foglie di noce)

Cacio nello Ziro | forme da 330g di media

(Pecorino semistagionato, invecchiato 50-70 giorni in ziri di terracotta)

Cacio al Peperoncino | forme da 330g di media

(Pecorino semistagionato, invecchiato 50-70 giorni, con peperoncino rosso essiccato)

Cacio al Ginepro e Zafferano | forme da 330g di media

(Pecorino semistagionato, invecchiato 50-70 giorni, con grani di ginepro e zafferano)

Cacio al Miele e Polline | forme da 330g di media

(Pecorino semistagionato, invecchiato 50-70 giorni, con miele di castagno e polline)

Cacio alle erbe aromatiche | forme da 330g di media

(Pecorino semistagionato, invecchiato 50-70 giorni, con menta, salvia, rosmarino, alloro, timo e maggiorana)

Pecorino SemiStagionato | forma da 1,8/2 kg* | fette da 300g di media

(formaggio semistagionato, invecchiato 90-120 giorni e trattato con olio d'oliva)

Pecorino Stagionato | forma da 3 kg* | fette da 300-400g di media

(formaggio stagionato, invecchiato più di 360 giorni e trattato con olio d'oliva)

Pecorino Stravecchio | forma da 300g di media*

(formaggio molto stagionato, invecchiato più di 180 giorni e trattato con olio d'oliva)

Marzolino* | forma da 400g a 800g di media

(formaggio a pasta tenera, stagionatura media 30-50 giorni e trattato con olio d'oliva)

Sburrata* | forma da 500g fino a 1kg di media

(formaggio morbido e cremoso a stagionatura media 7-20 giorni)

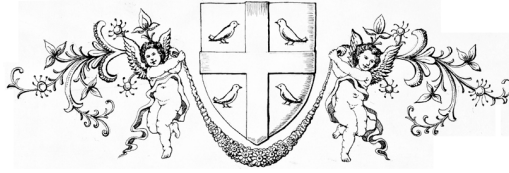
Ricotta di pecora* | confezioni da 1,5kg di media

Ricotta di pecora al Tartufo* | confezioni da 1,5kg di media

Raviggiolo* | solo su richiesta | confezioni da 400g fino a 1kg

(formaggio fresco a pasta bianca, dal sapore delicato, ottenuto dalla cagliatura del latte)

**Per i formaggi freschi o per acquistare forme intere di Pecorino Semistagionato, Stagionato e Stravecchio rivolgersi direttamente al Caseificio al numero (0039) 348 3815014*



Caseificio dei Barbi

How to buy our Sheep Cheese? Please, contact the staff

The Drunken Sheep Cheese | about 11,7oz | *It is a semi seasoned Pecorino soaked and infiltrated in the IGT red wine from Montacino. This cheese is aged for 50-70 days*

The Pepper Sheep Cheese | about 11,7oz | *It is a semi seasoned Pecorino flavored with black pepper in whole grains. This cheese is aged for 50-70 days*

The Truffle Sheep Cheese | about 11,7oz | *It is a semi seasoned Pecorino flavored with Summer Truffles. This cheese is aged for 50-70 days*

The Olive Paste Sheep Cheese | about 11,7oz | *It is a semi seasoned Pecorino aged manually brushing with Olive paste on the rind. This cheese is aged for 50-70 days*

The Tomato Paste Sheep Cheese | about 11,7oz | *It is a semi seasoned Pecorino aged manually brushing with tomato on the rind. It is aged for 50-70 days*

The Walnut leaves Sheep Cheese | about 11,7oz | *It is a semi seasoned Pecorino matured in walnut leaves. This cheese is aged for 50-70 days*

The Clay Pot Sheep Cheese | about 11,7oz | *It is a semi seasoned Pecorino matured in typical Sienese clay pots. This cheese is aged for 50-70 days*

The Chili Sheep Cheese | about 11,7oz | *It is a semi seasoned Pecorino flavored with dried chili. This cheese is aged for 50-70 days*

The Juniper and Saffron Sheep Cheese | about 11,7oz | *It is a semi seasoned Pecorino flavored with juniper and saffron. This cheese is aged for 50-70 days*

The Honey and Pollen Sheep Cheese | about 11,7oz | *It is a semi seasoned Pecorino flavored with honey and pollen on the rind. It is aged for 50-70 days*

The Herbs Sheep Cheese | about 11,7oz | *It is a semi seasoned Pecorino with mint, sage, rosemary, laurel, thyme, marjoram and some other aromatic herbs. This cheese is aged for 50-70 days*

Pecorino SemiStagionato | about 70,5oz* | package about 10,5oz | *It is a semi seasoned Pecorino aged manually brushing with Barbi Evo Oil. It is aged for 90-120 days*

Pecorino Stagionato | about 6,6lb* | package about 10,5-11,07oz | *It is seasoned Pecorino aged manually brushing with Evo Oil from Barbi. It is aged more than 360 days*

Pecorino Stravecchio | about 10,5oz* | *It is an extra mature Pecorino aged manually brushing with Evo Oil from Barbi. This cheese is aged more than 180 days*

Marzolino* | about 14,1oz-28,2oz | *It is a sheep cheese with a soft and white paste. It is aged for 30-50 days with with Evo Oil from Barbion the rind*

Sburrata* | about 17,6oz-2,2lb | *It is a sheep's milk cheese with a soft and natural crust. It is aged for 7-20 days*

Ricotta di pecora* | *Soft Sheep Cheese* | about 52,9oz

Ricotta di pecora al Tartufo* | *Soft Sheep Cheese with Truffle* | about 52,9oz

Raviggiolo* | *Soft sheep cheese* | only on request | between 14,1oz and 2,2lb

**For any kind of fresh cheese or for whole forms of half-seasoned, seasoned or extra-seasoned Pecorino, please contact Barbi Dairy directly at (0039) 348 3815014*