



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

Pecorino Stravecchio



*Pecorino stagionato, di puro latte di pecora, invecchiato 120 giorni e trattato in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi. La caratteristica dello Stravecchio è nel metodo di lavorazione a freddo. Essendo la forma di piccola pezzatura (330 g di media) occorrono almeno 120 giorni di stagionatura e un costante trattamento in crosta con olio per arrivare ad una maturazione eccellente. La sensazione al palato è quella di un pecorino molto più maturo del formaggio stagionato, mentre in realtà è più fresco.*

**BUCCIA.** Asciutta, leggermente porosa, non spessa. Molto gustosa, edibile.

**CONSISTENZA.** Pasta compatta, leggermente granulosa.

**COLORE.** Giallo ambrato, tendente al marrone chiaro.

**SAPORE.** Molto sapido e piccante, sentori di bacche con guscio e retrogusto di fieno maturo.

**PROFUMO.** Ricco, complesso, con note di mandorle e noci.

**LAVORAZIONE.** Stagionato 90 giorni sulle tavole e lasciato 30 giorni a riposare. Costante trattamento in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi.

**AFFINAMENTO.** 120 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.** Brunello di Montalcino DOCG Fattoria dei Barbi.

