



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioeibarbi.it

Ravaggiolo



Formaggio fresco di puro latte di pecora; è il formaggio più fresco che esista, difficile da trovare soprattutto di latte di pecora. Ottenuto dalla cagliatura, il ravaggiolo (o raviggliolo) è la prima fase di trasformazione del latte e viene prodotto solo su prenotazione di almeno una settimana prima e ritirato in azienda (non si può spedire). La consistenza è gelatinosa e di colore bianco latte, ha un sapore delicatissimo, leggermente acidulo; si consuma al naturale, talvolta condito con olio extravergine di oliva e pepe.

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. Senza Solfiti IGT Toscana Rosso Fattoria dei Barbi.

CONFEZIONI. Da 0,250 a 0,5 Kg di media.

