



**CASEIFICIO dei BARBI**

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

tel. (+39) 0577 841236 fax (+39) 0577 841112

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioeibarbi.it

*Pecorino Semi-Stagionato*



*Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, invecchiato 90-120 giorni e trattato in crosta con olio extravergine d'oliva della Fattoria dei Barbi. È un formaggio morbido, dal sapore dolce ma con una nota intensa e aromatica. Ideale come formaggio da tavola, accontenta tutti i gusti. Provatelo con un piatto di salumi toscani e un bicchiere di rosso, magari col Brusco dei Barbi come lo serviamo anche in Taverna dei Barbi: ve ne innamorerete, e non vorrete lasciarlo mai più!*

**BUCCIA.** Liscia, gialla non troppo chiara, molto saporita, edibile.

**CONSISTENZA.** Più compatta verso la buccia, morbida al centro, grana fine.

**COLORE.** Giallo di media intensità, pasta compatta.

**SAPORE.** Pieno, rotondo, dolce. Accenni di albume ed erbe autunnali.

**PROFUMO.** Intenso, erba fresca, fieno dolce.

**LAVORAZIONE.** Invecchiato 90-120 giorni su tavole di legno e trattato in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi.

**AFFINAMENTO.** 90-120 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.** Brusco dei Barbi | IGT Toscana Rosso.

**CONFEZIONI.** Forme da 1,2 kg di media.

