



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioeibarbi.it

*Pecorino Stagionato*



*Pecorino stagionato, di puro latte di pecora, invecchiato da un minimo di 365 giorni a un massimo di 450 e trattato in crosta con olio extravergine d'oliva della Fattoria dei Barbi. Il sapore è inconfondibile: deciso, pungente, leggermente piccante. La pasta dura lo rende perfetto per essere mangiato a tocchi o grattugiato.*

**BUCCIA.** Dura, non spessa, color marrone chiaro. Gustosa, molto saporita, edibile.

**CONSISTENZA.** Tende a sgranare, friabile, con leggeri granuli.

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

**SAPORE.** Salino, mediamente grasso, aromatico di grande sapidità.

**PROFUMO.** Molto intenso, con gusto di noci e deciso retrogusto amaro di foglia d'olivo.

**LAVORAZIONE.** La maturazione varia dai 365 ai 450 giorni. A 120 giorni primo trattamento in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi. Man mano in stagionatura l'olio viene assorbito, il trattamento in crosta con olio evo viene ripetuto.

**AFFINAMENTO.** Da un minimo di 365 a un massimo di 450 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.** Vinsanto dei Barbi | Chianti DOC.

**CONFEZIONI.** Forme da 2,8 kg di media.

