



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioeibarbi.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.

