



**CASEIFICIO dei BARBI**

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioeibarbi.it

*Quadrella dei Barbi*



*Formaggio di puro latte di pecora, morbido, a stagionatura media di 30-40 giorni, saporito e intenso pur essendo un formaggio fresco. Prodotto con caglio vegetale di presura e con rottura della cagliata a chicco di mais, ha una caratteristica forma rettangolare adatta per taglio sia al coltello che con affettatrice. Ideale per panini o ricette gourmet o che richiedano formaggio fuso.*

**CONSISTENZA.** Morbida, anche al tatto.

**COLORE.** Giallo paglierino.

**SAPORE.** Bocca delicata e morbida, avvolgente. Al morso prevale il sentore di erba fresca. Breve retrogusto amarognolo, tendente al carciofo, dato dal caglio di presura, ottenuto da infiorescenze di cardo.

**PROFUMO.** Intenso, di erba fresca.

**LAVORAZIONE.** Prodotto con caglio vegetale di presura e con rottura della cagliata a chicco di mais. Le forme rettangolari vengono sovrapposte per ottenere un'unica forma da circa 2 kg.

**AFFINAMENTO.** 30-40 giorni.

**TABELLA NUTRIZIONALE.** Energia kj 1420, kcal 342, grassi g 25 di cui acidi grassi saturi g 18, carboidrati g 2,4 di cui zuccheri g 2,4, proteine g 26, sale g 2,7.

**CONSIGLIO DI ABBINAMENTO.** Senza Solfiti Fattoria dei Barbi | IGT Toscana Rosso.

**CONFEZIONI.** Forme da 1,7 a 2 kg circa.

