



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioeibarbi.it

Ricotta



Ricotta freschissima di puro latte di pecora ottenuta secondo la tradizione artigianale aggiungendo in caldaia del latte di pecora al siero ovino pastorizzato. Questo conferisce al prodotto morbidezza e corposità rendendolo particolarmente delicato e vellutato.

CONSISTENZA. Pasta morbida, delicata e burrosa con una piacevole cremosità.

COLORE. Bianco latte.

SAPORE. Una giusta sapidità allunga la sensazione del gusto che dopo qualche secondo esplose in bocca con tutta la sua pienezza.

PROFUMO. Olfatto tenue, pulito e delicato che inneggia e ricorda la freschezza del latte.

LAVORAZIONE. In caldaia si aggiunge latte di pecora al siero ovino pastorizzato.

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. Rosso di Montalcino DOC Fattoria dei Barbi.

CONFEZIONI. Da 1,5 a 2 kg di media.

