



Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con trito di tartufo nero estivo all'interno e affinato 70 giorni. Ha un carattere prezioso: un aroma di tartufo molto intenso, una vera delizia.

BUCCIA. Mediamente liscia, con visibili pezzetti di tartufo. Commestibile e saporita.

CONSISTENZA. Compatta, ma leggermente burrosa.

COLORE. Bianco, con pezzetti di tartufo sparsi nella pasta.

SAPORE. Netto di tartufo, con aglio selvatico nel retrogusto e sottofondo di terriccio di bosco.

PROFUMO. Sentore molto deciso di tartufo, ricco e grasso.

LAVORAZIONE. Dopo la rottura della cagliata viene aggiunta brisura di tartufo nero estivo; segue stagionatura su tavole per 60 giorni e trattamento con cera d'api per 10 giorni.

AFFINAMENTO. 70 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. Brunello di Montalcino Riserva DOCG Fattoria dei Barbi.

CONFEZIONI. Forme da 330 g e da 1,2 kg di media.

