



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeiibarbi.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. Sangiovese BIO Senza Solfiti Aggiunti IGT Toscana rosso Fattoria dei Barbi.

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