FATTORIA dei BARBI
Montalcino

Proprietà Colombini Cinelli,
a Montalcino dal 1352

CATALOGO FORMAGGI
- 28 LUGLIO 2026 -

La famiglia Colombini possiede terre a Montalcino dal 1352, e **la Fattoria dei Barbi** da fine del ‘700. La proprietà si estende su 350 ettari di campi e vigne nella Toscana meridionale a Montalcino, Scansano e Chianti.

La nostra è una antica Fattoria, che da secoli vende Brunello, olio, formaggi fatti col latte delle nostre pecore e tutto ciò che produce.

Il Caseificio dei Barbi nasce con Rosa, contadina del nostro Molino del Fiore, che a fine ‘800 faceva ottimi caci di pecora e aveva una piccola fama locale. Prima Pio e poi Giovanni Colombini li vendevamo nel mercato locale, e dagli anni ‘20 con etichetta. Per generazioni, fino all'estinzione della famiglia, il Caseificio dei Barbi è stato gestito dalle discendenti in linea femminile di Rosa, che avevano ereditato l’attitudine e le mani “calde” dell’ava. Oggi il loro posto è stato preso da due giovani molto appassionati, *Salvatore e Angela*, che proseguono una grande tradizione che nel tempo è divenuta sardo-toscana.

Coordinate GPS
43.031067 | 11.509807

Dalle Autostrade:
Da Nord | Uscita A1 Firenze Impruneta. Direzione Siena, uscire a Siena Sud, proseguire per SS2/Roma in direzione sud. Dopo Buonconvento deviare a destra verso Montalcino.
Da Sud | Uscita A1 Valdichiana. Direzione Siena, deviare a Sinalunga e proseguire per Trequanda, Montisi, San Giovanni d'Asso, Torrenieri, Montalcino.

A Montalcino, alla rotatoria prendere per Sant'Antimo/Castelnuovo dell'Abate.

Distanza in auto dalle città: 100 Km da Firenze; 40 Km da Siena; 80 km da Arezzo; 200 km da Pisa; 210 km da Roma; 405 km da Milano.

Aeroporti di riferimento: Firenze – Amerigo Vespucci; Pisa – Galileo Galilei.

Oggi il Caseificio dei Barbi continua la sua tradizione di **formaggi di solo latte di pecora e a crosta edibile** grazie alla mano esperta dei **giovani maestri casari sardi Salvatore Marco Soddu e Angela Zizi** e ne produce **secondo un'attenta ricerca delle ricette della tradizione** (per es. i caci rifermentati nello *ziro senese* erano introvabili da anni sul mercato) **o creandone di proprie, partendo dalle materie prime locali** e mantenendo in tutti i passaggi produttivi - fatti esclusivamente a mano - i metodi di lavorazione tramandati dai casari locali.

Specializzato nei **piccoli pecorini affinati monodose da 330 g**, ne propone di quindici varietà diverse.

Presenti in catalogo anche i formaggi delle **Eccellenze di Montalcino** e **caci a media e lunga stagionatura**.

In base al periodo di lattazione disponibile **pecorino fresco**, **sburrata, ricotta fresca** e, su prenotazione, **il ravaggiolo**.

BARBI
BRUNELLO di MONTALCINO
FATTORIA dei BARBI
FATTORIA dei BARBI
CACIO al PEPE
FATTORIA dei BARBI
Cacio affinato nello Zizo
FATTORIA dei BARBI
CACIO al TARTUFO
FATTORIA dei BARBI
Cacio al Peperoncino

BARBI
BRUNELLO
di MONTALCINO
FATTORIA
dei BARBI
FATTORIA dei BARBI
CACIO UBRIACO
FATTORIA dei BARBI
Pecorino Stagionato
FATTORIA dei BARBI
Pecorino Semi-Stagionato

FATTORIA dei BARBI
Montalcino

FORMAGGI DEI BARBI

GLI AFFINATI

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Cacio Ubriaco

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, affinato in immersione in un vino rosso IGT Toscana prodotto a Montalcino. La media stagionatura permette di poter assaporare tutti i profumi del vino e la buccia - che nei nostri formaggi è sempre edibile - acquista un meraviglioso colore viola.

Buccia. Ruvida, uniforme, di colore violaceo. Commestibile, saporita e decisamente vinosa.
Consistenza. Compatta, ma morbida, non cremosa.
Colore. Bianco, con infiltrazioni violacee di vino di quantità variabile.
Sapore. Leggermente acidulo, con retrogusto di fragola.
Profumo. Pungente, con decisi sentori di Sangiovese giovane.
Lavorazione. Stagionato su tavole per 60 giorni, viene forato utilizzando uno strumento apposito 'a spilli' e affinato in immersione per 10 giorni nel vino rosso IGT Toscana prodotto a Montalcino, in modo che il vino penetri all'interno.
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. Brusco dei Barbi | IGT Toscana Rosso.
Confezioni. Forme da 330 g e da 1,2 kg di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 \ 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp \ tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it \ www.caseificiodeibarbi.it

Cacio affinato in pasta di olive

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, affinato 70 giorni. Viene trattato in crosta con pasta d'olive vera e propria e non, come si faceva un tempo in Toscana, usando la mòrchia o fondata, che è il deposito dell'olio. Alcuni continuano questa pratica, ma noi preferiamo la pasta di olive e l'olio extravergine che trasmettono al formaggio il profumo e il gusto intensi dell'oliva.

Buccia. Marrone, spessa, croccante, commestibile e saporita .
Consistenza. Leggermente asciutta, un po' friabile, mista granulare
Colore. Giallo paglierino chiaro.
Sapore. Sentori di oliva taggiasca, e retrogusto amaro di foglia d'olivo.
Profumo. Note di caffè e di cacao amaro.
Lavorazione. Stagionato su tavole per 60 giorni, e affinato in crosta 10 giorni con la pasta di olive.
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. Rosso di Montalcino DOC Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 330 g di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Cacio affinato al pomodoro

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, affinato 70 giorni. Il formaggio di 60 giorni viene trattato in crosta più volte per 10 giorni con della passata di pomodoro classica con l'aggiunta di concentrato di pomodoro.

Buccia. Rossa tendente all'arancione, friabile, leggermente acida, commestibile e saporita.
Consistenza. Leggermente asciutta e friabile, di media consistenza.
Colore. Bianco.
Sapore. Di leggera acidità, sapido, ricco.
Profumo. Note di di pomodoro essiccato al sole, e tenue di erbe.
Lavorazione. Stagionato su tavole per 60 giorni, e affinato in crosta 10 giorni con il pomodoro (passata di pomodoro classica con l'aggiunta di concentrato di pomodoro).
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 di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Cacio affinato nello ziro

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, affinato 75 giorni in ziri di terracotta. Lo ziro è il coccio senese da olio di terracotta (orcio). Questo Cacio recupera un'antica tradizione toscana che era un metodo di affinamento e di conservazione allo stesso tempo. Il formaggio di circa 60 giorni viene posto nello ziro a una temperatura di 14-15°C, rifermenta e dà il meglio di sé; prende anche un aspetto particolare e un carattere unico: è come fosse formaggio di fossa dal caratteristico sapore dolce/piccante. Come protezione viene usata la cera d'api.

Buccia. Deformata dalla fermentazione nello ziro, di colore variato. Commestibile e molto saporita.
Consistenza. Compatta, tra il pastoso e il friabile, varia con le stagioni.
Colore. Giallo paglierino chiaro, più scuro verso la buccia
Sapore. Molto intenso, salino, acidulo, grasso, di forte aromaticità
Profumo. Intenso, simile a un formaggio di fossa con un tocco di dolcezza.
Lavorazione. Stagionato su tavole per 60 giorni, e rifermentato a caldo nello ziro per 15 giorni. Come protezione viene usata cera d'api.
Affinamento. 75 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. Ciliegiolo BIO Senza Solfiti Aggiunti IGT Toscana rosso Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 330 g e da 1,2 kg di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Cacio al tartufo

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.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Cacio alle erbe dei Barbi

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con foglioline di menta, salvia, rosmarino, alloro e timo all'interno e affinato 70 giorni. A ogni boccone, il profumo di tutti i pascoli della Val d'Orcia.

Buccia. Mediamente liscia, con visibili fili di erbe. Commestibile e saporita.
Consistenza. Compatta, ma leggermente burrosa.
Colore. Bianco tendente al paglierino chiaro, con erbe e piccole foglie.
Sapore. Gustoso, dolce nel finale e con tocchi di erbe aromatiche nel retrogusto.
Profumo. Sentori di timo e di alloro, con sfumature erbacee.
Lavorazione. In cagliata vengono aggiunte foglioline di menta, salvia, rosmarino, alloro e timo. 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 DOCG Vigna del Fiore Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 330 g e da 1,2 kg di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Cacio al miele bio di castagno e polline

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con miele biologico di castagno all'interno, polline in crosta e affinato 70 giorni.

Buccia. Coperta da un leggero strato di polline, molto saporita e ben edibile.
Consistenza. Compatta, leggermente morbida.
Colore. Bianco.
Sapore. Sentori amari di castagno, che contrastano piacevolmente con la dolcezza del polline.
Profumo. Di cera d'api e arancia candita nel finale.
Lavorazione. Il miele bio di castagno viene aggiunto in cagliata. Segue una stagionatura su tavole per 60 giorni, e trattamento per 10 giorni con cera d'api e polline in crosta.
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 DOCG Vigna del Fiore Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 330 g di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Cacio al peperoncino

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con una miscela selezionata di peperoncino contuso all'interno e affinato 70 giorni. La miscela è stata messa a punto perché sia molto aromatica e non troppo piccante per non sovrastare il sapore del formaggio. Piccole delizie piccanti che accendono di gusto la tavola.

Buccia. Liscia, leggermente dura, gialla chiara leggermente rosata. Gustosa, edibile.
Consistenza. Più compatta verso la buccia, morbida al centro.
Colore. Bianco, con numerose macchie rosse di peperoncino di varie dimensioni.
Sapore. Piccante, con note di peperoncino di Cajenna (Capsicum Annuum).
Profumo. Speziato, con note di agrumi.
Lavorazione. Alla rottura della cagliata viene aggiunta la miscela di peperoncino contuso. Segue stagionatura di 60 giorni sulle tavole, poi 10 giorni di riposo sotto cera d'api.
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. Morellino di Scansano DOCG Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 330 g e da 1,2 kg di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Cacio allo zafferano e ginepro

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con grani di ginepro e zafferano all'interno e affinato 70 giorni.

Buccia. Abbastanza morbida, decisamente gialla con alcune bacche di ginepro in evidenza.
Consistenza. Compatta, morbida.
Colore. Giallo con venature leggermente arancioni, e bacche scure di ginepro.
Sapore. Leggermente salino, lo zafferano dà un tocco di selvatico con leggero amaro nel finale.
Profumo. Aromi di spezie dolci, tendente al resinoso.
Lavorazione. In cagliata vengono aggiunti zafferano e ginepro in grani. Segue stagionatura di 60 giorni sulle tavole, poi 10 giorni di riposo sotto cera d'api.
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. Sangiovese BIO Senza Solfiti Aggiunti IGT Toscana rosso Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 330 g di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Cacio al pepe

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con pepe nero in grani all'interno e affinato 70 giorni. Il cacio al pepe è il classico formaggio toscano con l'aggiunta di grani di pepe nero in cagliata.

Buccia. Chiara, con qua a là chicchi di pepe in vista. Molto saporita, edibile.
Consistenza. Tendente al cremoso, pur con una decisa consistenza
Colore. Giallo paglierino chiaro, con aloni sfumati intorno ai chicchi di pepe.
Sapore. Ricco, speziato con note di pepe, pinolo e cedro candito.
Profumo. Aromatico, con chiare note di pepe, balsamico.
Lavorazione. Dopo la rottura della cagliata vengono aggiunti grani di pepe nero. Segue una stagionatura di 60 giorni sulle tavole, poi 10 giorni di riposo sotto cera d'api.
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. Rosso di Montalcino DOC Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 330 g e da 1,2 kg di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 \ 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp \ tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it \ www.caseificiodeibarbi.it

Cacio affinato in foglie di noce

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, affinato 90 giorni di cui 30 in foglie di noce. Questo Cacio è uno dei caci più tradizionali tra quelli che proponiamo: vengono usate le foglie di noce nel momento della maturazione in cui è ottimo il rilascio del profumo; il periodo migliore va da fine maggio a metà di agosto, quando le foglie vengono scelte con cura. La lavorazione prevede passaggi precisi: cacini di 60 giorni di stagionatura vengono messi a riposare per 30 giorni fra foglie di noce in modo da assorbire tutto l'aroma che li caratterizzerà.

Buccia. Non particolarmente liscia, colore ambrato, edibile e molto saporita.
Consistenza. Compatta, leggermente granulosa, elastica, morbida.
Colore. Giallo intenso.
Sapore. Ampio, sapido, aromatico.
Profumo. Cuoio, frutta secca. Mallo di noce, melissa.
Lavorazione. Cacini di 60 giorni di stagionatura vengono messi ad affinare fra foglie di noce per 30 giorni.
Affinamento. 90 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 330 g di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Cacio all'aglione

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con pezzetti di Aglione della Val di Chiana all'interno e affinato dai 70 ai 130 giorni.

Buccia. Chiara, liscia, molto saporita, edibile.
Consistenza. Tendente al cremoso, pur con una decisa compattezza.
Colore. Giallo di media intensità.
Sapore. Cremoso e pungente, acidità smorzata da una punta di dolcezza finale.
Profumo. Salamoia, confettura d'aglio, pepe bianco.
Lavorazione. Dopo la rottura della cagliata viene aggiunto l'Aglione della Val di Chiana a pezzetti; segue stagionatura su tavole e trattamento in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi.
Affinamento. 70 giorni (forme da 330 g) e 130 giorni (forme da 1,2 kg).
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. Vermentino BIO Senza Solfiti Aggiunti IGT Toscana bianco Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 330 g e da 1,2 kg di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Cacio alla Cipolla di Certaldo

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, con fettine di Cipolla di Certaldo aggiunte in cagliata e affinato dai 70 ai 130 giorni.

Buccia. Dal colore giallo chiaro, maculata, edibile, sapida e saporita.
Consistenza. Compatta e morbida.
Colore. Giallo chiaro.
Sapore. Il morso delicato, accattivante e polposo, esplode al palato regalando una sensazione tattile burrosa e vellutata. La lingua è accarezzata da un gentile gusto di cipolla, la cui dolcezza è rincorsa da una successiva sensazione acida in un binomio dal contrasto esaltante. A coronamento una sapidità equilibrata prolunga i toni del gusto.
Profumo. Dal tenue aroma di cipolla caramellata.
Lavorazione. Dopo la rottura della cagliata vengono aggiunte fettine essiccate di Cipolla di Certaldo; segue stagionatura su tavole e trattamento in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi.
Affinamento. 70-80 giorni (forme da 330 g) e 130-140 giorni (forme da 1,200 Kg)
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. Vermentino BIO Senza Solfiti Aggiunti IGT Toscana bianco Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 330 g e da 1,2 kg di media.

FATTORIA dei BARBI
Montalcino

FORMAGGI DEI BARBI

LE RISERVE DI FATTORIA

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Pecorino Semi-Stagionato

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, invecchiato 90-120 giorni e trattato in crosta con olio extravergine d'oliva della Fattoria dei Barbi. È un formaggio morbido, dal sapore dolce ma con una nota intensa e aromatica. Ideale come formaggio da tavola, accontenta tutti i gusti. Provatelo con un piatto di salumi toscani e un bicchiere di rosso, magari col Brusco dei Barbi come lo serviamo anche in Taverna dei Barbi: ve ne innamorerete, e non vorrete lasciarlo mai più!

Buccia. Liscia, gialla non troppo chiara, molto saporita, edibile.
Consistenza. Più compatta verso la buccia, morbida al centro, grana fine.
Colore. Giallo di media intensità, pasta compatta.
Sapore. Pieno, rotondo, dolce. Accenni di albume ed erbe autunnali.
Profumo. Intenso, erba fresca, fieno dolce.
Lavorazione. Invecchiato 90-120 giorni su tavole di legno e trattato in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi.
Affinamento. 90-120 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. Brusco dei Barbi | IGT Toscana Rosso.
Confezioni. Forme da 1,2 kg di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Pecorino Stagionato

Pecorino stagionato, di puro latte di pecora, invecchiato da un minimo di 365 giorni a un massimo di 450 e trattato in crosta con olio extravergine d'oliva della Fattoria dei Barbi. Il sapore è inconfondibile: deciso, pungente, leggermente piccante. La pasta dura lo rende perfetto per essere mangiato a tocchi o grattugiato.

Buccia. Dura, non spessa, color marrone chiaro. Gustosa, molto saporita, edibile.
Consistenza. Tende a sgranare, friabile, con leggeri granuli.
Colore. Giallo tendente al marrone chiaro.
Sapore. Salino, mediamente grasso, aromatico di grande sapidità.
Profumo. Molto intenso, con gusto di noci e deciso retrogusto amaro di foglia d'olivo.
Lavorazione. La maturazione varia dai 365 ai 450 giorni. A 120 giorni primo trattamento in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi. Man mano in stagionatura l'olio viene assorbito, il trattamento in crosta con olio evo viene ripetuto.
Affinamento. Da un minimo di 365 a un massimo di 450 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. Vinsanto dei Barbi | Chianti DOC.
Confezioni. Forme da 2,8 kg di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.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.
Confezioni. Forme da 330 g di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Cacio 12 Mesi Canestrato

Pecorino stagionato, di puro latte di pecora, invecchiato per 12 mesi su tavole di legno di abete e trattato in crosta con olio extravergine d'oliva della Fattoria dei Barbi. L'aspetto è tipico: si presenta con una crosta rigata, data dai canestri nei quali è posto a stagionare.
Data l'estrema scarsità del prodotto la proprietà si riserva di fornirlo a propria totale discrezione.

Buccia. Di colore bruno (se massaggiato in crosta con pasta di olive) o giallo paglierono (se massaggiato in crosta con olio evo), non ha uno scalzo liscio, ma ha i tipici disegni dei vecchi canestri di giunco dove viene posto a stagionare.
Consistenza. La pasta si presenta compatta, friabile. Al taglio scaglia con morbidezza.
Colore. Colorazione paglierino vicino alla crosta andando con attenuarsi fino al cuore.
Sapore. Sapido e inebriante in bocca, non troppo asciutto dal punto di vista tattile, nel retrogusto si sentono le nocciole tostate.
Profumo. All'olfatto sentori di fieno e paglia stagionata che si sprigionano lentamente.
Lavorazione. La maturazione è di 365 giorni (12 mesi). A 120 giorni primo trattamento in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi o con pasta di olive. Man mano in stagionatura l'olio viene assorbito, il trattamento in crosta viene ripetuto.
Affinamento. 365 giorni (12 mesi).

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Tabella nutrizionale. Energia kj 1626, kcal 392, grassi g 32 di cui acidi grassi saturi g 8, carboidrati < g 0,5 di cui zuccheri < g 0,5, proteine g 26, sale g 4,5.
Consiglio di abbinamento. Brunello di Montalcino Riserva DOCG Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 8 kg di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Cacio 24 Mesi

Pecorino stagionato, di puro latte di pecora, invecchiato per 24 mesi su tavole di legno di abete e trattato in crosta con olio extravergine d'oliva della Fattoria dei Barbi. È un formaggio da occasioni speciali, dal gusto profumato e intenso. Data l'estrema scarsità del prodotto la proprietà si riserva di fornirlo a propria totale discrezione.

Buccia. Gialla, di ottima ed omogenea compattezza.
Consistenza. Magistrale la stagionatura che ha conferito una consistenza omogenea dalla periferia della buccia fino al cuore centrale.
Colore. Giallo tendente al marrone chiaro.
Sapore. Pasta compatta ma allo stesso tempo di fine struttura che si dona al palato con aromi di noci e nocciole, smorzati da sentori di fieno fresco ben integrati da una vivace sapidità e giusto tenore acido che ne prolungano la persistenza del gusto in una infinita e piacevole sensazione che richiama la salivazione a lunga distanza dall'ultimo morso.
Profumo. Aromi di nocciola e fieno fresco di mezza estate sono il preludio all'assaggio.
Lavorazione. La maturazione è di 730 giorni (24 mesi). A 120 giorni primo trattamento in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi. Man mano in stagionatura l'olio viene assorbito, il trattamento in crosta con elio evo viene ripetuto.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Affinamento. 730 giorni (24 mesi).
Tabella nutrizionale. Energia kj 1626, kcal 392, grassi g 32 di cui acidi grassi saturi g 8, carboidrati < g 0,5 di cui zuccheri < g 0,5, proteine g 26, sale g 4,5.
Consiglio di abbinamento. Brunello di Montalcino Riserva DOCG Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 2,5 kg di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Un formaggio per ricordare Pio Colombini, che ha amato profondamente sia la Fattoria dei Barbi a Montalcino che la Sardegna. Un pecorino che lega simbolicamente questi due "mondi", vicini geograficamente ma molto diversi. Data l'estrema scarsità del prodotto la proprietà si riserva di fornirlo a propria totale discrezione.

Pio Colombini, bisnonno dell'attuale proprietario della Fattoria dei Barbi Stefano Cinelli Colombini, nacque a Montalcino nel 1865. Fu proprio lui a dare vita al Caseificio dei Barbi, a produrre le prime bottiglie di Brunello presenti in cantina e a disegnare l'etichetta del Vinsanto che usiamo ancora oggi. Ma fu anche un medico di genio, inventore della prima cura contro la sifilide, professore ordinario a venticinque anni e a trentadue giovanissimo Rettore dell'Università di Cagliari, fondatore di quella di Sassari e medico del Re d'Italia. In Sardegna fondò la cattedra di dermosifilopatia e diede vita al primo dispensario per la cura della pelle, ma si appassionò profondamente anche alle tradizioni sarde. Creò, e donò alla città di Nuoro, una enorme collezione di mobili in stile sardo, casse intagliate, tessuti, gioielli, armi, cesti, zucche intagliate e dipinte, cartoline illustrate che i suoi tantissimi pazienti gli inviavano da tutta la Sardegna e che oggi costituisce "*La Collezione Colombini*", il nucleo iniziale del Museo Etnografico della Sardegna di Nuoro.

Per onorare un uomo che tanto ha dato alla loro terra natale, i giovani casari sardi Salvatore Marco Soddu e Angela Zizi hanno voluto produrre

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

al Caseificio dei Barbi un *formaggio simbolo*: si chiama “Cacio di Pio” ed è un pecorino da 18 chili stagionato 24 mesi, ideale se abbinato con vini importanti come il Brunello Riserva. La prima produzione sperimentale è di solo 10 forme.

Buccia. Molte fine nonostante i 24 mesi e oltre di stagionatura.
Consistenza. Pasta compatta, ancora pastosa, ma tenera al taglio.
Colore. Giallo paglierino tendente all'ambrato.
Sapore. Dolce, deciso e persistente.
Profumo. Intenso, con sentori di erbe selvatiche dei pascoli.
Lavorazione. A grana crudo e salatura a secco. Viene massaggiato in crosta con olio evo della Fattoria dei Barbi tre o quattro volte all’anno, e lasciato affinare su tavole di legno di abete non trattato alternando ogni sei mesi cella a freddo e cantina di affinamento.
Affinamento. 730 giorni (24 mesi).
Tabella nutrizionale. Energia kj 1626, kcal 392, grassi g 32 di cui acidi grassi saturi g 8, carboidrati < g 0,5 di cui zuccheri < g 0,5, proteine g 26, sale g 4,5.
Consiglio di abbinamento. Brunello di Montalcino Riserva DOCG Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 18 kg di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, affinato 90 giorni a Sogliano al Rubicone nelle fosse, cavità scavate nella roccia arenaria dotate di umidità e temperatura costante. La speciale fermentazione anaerobica e l'accatastamento delle forme regalano a questo formaggio forma e sapore tipici. Il formaggio sottovuoto si presenta in un sacchetto di cotone con logo.

Buccia. Quasi inesistente.
Consistenza. La polpa è compatta. Al taglio scaglia e si sbriciola.
Colore. Leggermente ambrato.
Sapore. Aromatico e intenso, a tratti piccante. Note di nocciola, fieno fermentato, tabacco e cuoio. La dolcezza, un importante tono acido e una spiccata sapidità conferiscono lunghe sensazioni aromatiche.
Profumo. Aroma penetrante di fossa, sentori di humus e fieno bagnato.
Lavorazione e Affinamento. Stagionato su tavole per 90 giorni, viene poi affinato a Sogliano al Rubicone nelle fosse. Le forme, in sacchi di tela, vengono stivate nelle fosse, poi chiuse con un coperchio di legno, sigillate e coperte di terra. Qui il cacio riposa 3 mesi, e la fermentazione anaerobica e l'accatastamento ne cambiano forma e sapore.
Tabella nutrizionale. Energia kj 1828, kcal 441, grassi 37 g di cui acidi grassi saturi 26 g, carboidrati 0,5 g di cui zuccheri 0,5 g, proteine 27 g, sale 1,5 g.
Consiglio di abbinamento. Ciliegiolo BIO Senza Solfiti Aggiunti IGT Toscana rosso Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 600 g di media. Quantità limitate.

FATTORIA dei BARBI
Montalcino

FORMAGGI DEI BARBI
Selezione
ECCELLENZE DI MONTALCINO

Montalcino, oasi di biodiversità: solo il 15% dei 31.000 ettari del Comune di Montalcino è coltivato a vite, mentre il resto è un insieme di oliveti, colture varie, seminativo, pascoli, frutteti e bosco, che occupa oltre la metà della superficie complessiva. Il marchio 'Eccellenze di Montalcino' ha l'obiettivo di valorizzare agricoltura e biodiversità del territorio e identifica i prodotti del territorio ilcinese, nati, trasformati e confezionati in loco che rispettano e sottoscrivono un disciplinare di qualità e sostenibilità.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Pecorino stagionato a pasta gessata, lavorato a freddo, di puro latte di pecora, a cui viene aggiunto prezioso tartufo bianchetto a fette in cagliata; viene affinato 120 giorni su tavole di legno e trattato con cera d'api. La sensazione al palato è quella di un pecorino molto più maturo del formaggio stagionato, con una forte nota di tartufo.

Buccia. Color giallo paglierino con fette di tartufo visibili.
Consistenza. Pasta compatta.
Colore. Giallo paglierino.
Sapore. Ampio, leggermente acidulo, torna in primo piano il tartufo con tutto il bagaglio di sentori autunnali.
Profumo. Sovrasta il tartufo; note di nocciola e sottobosco.
Lavorazione. La lavorazione è a freddo e viene aggiunto tartufo bianchetto a fette in cagliata. Essendo la forma di piccola pezzatura (330 g di media) occorrono almeno 120 giorni di stagionatura sulle tavole e trattamento con cera d'api per arrivare ad una maturazione eccellente.
Affinamento. 120 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 DOCG Vigna del Fiore Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 330 g di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Pecorino stagionato a pasta gessata, lavorato a freddo, di puro latte di pecora, a cui viene aggiunto Vinsanto dei Barbi in cagliata; dopo una stagionatura di 120 giorni su tavole di legno viene affinato in immersione per tre settimane nel Vinsanto.

Buccia. Color bronzo. Gustosa, edibile.
Consistenza. Pasta mediamente compatta.
Colore. Giallo tenue.
Sapore. Penetrante, note dolci, burrose e liquorose.
Profumo. Aromatico, sentori di camomilla e tiglio, uva passita.
Lavorazione. La lavorazione è a freddo e viene aggiunto Vinsanto dei Barbi in cagliata. Stagionato 120 giorni sulle tavole viene affinato in immersione per tre settimane nel Vinsanto, in modo che venga assorbito ulteriormente.
Affinamento. 140 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. Vinsanto dei Barbi | Chianti DOC.
Confezioni. Forme da 330 g di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Si tratta di cacio con un segreto speciale: il caglio di presura, quello delle ricette casearie antiche locali. Il caglio usato oggi è per lo più caglio animale ma una volta, fin dal tardo medioevo, il caglio era quello di presura, fatto con infiorescenze di cardo selvatico. Se quindi al latte già ricco di sapori e profumi dei pascoli - le pecore sarde vengono lasciate pascolare liberamente - si aggiunge un coagulante vegetale da piante selvatiche, il formaggio sarà naturalmente e intensamente pieno di sentori di erbe e fiori di campo.

Buccia. Color giallo intenso. Gustosa, molto saporita, edibile.
Consistenza. Pasta moderatamente compatta.
Colore. Giallo pastello.
Sapore. Pieno, cremoso con una certa granulosità.
Profumo. Intenso, vegetale, sentori selvatici di fiori di campo.
Lavorazione. La lavorazione è a freddo. Essendo la forma di piccola pezzatura (330 g di media) occorrono almeno 120 giorni di stagionatura sulle tavole e un costante trattamento in crosta con olio per arrivare ad una maturazione eccellente.
Affinamento. 120 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 DOCG Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 330 g e da 1,5 kg di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Confezioni, Conservazione e Shelflife per Affinati, Riserve ed Eccellenze

Confezioni.
In sottovuoto termoretraibile e poi incartate a mano. I nostri caci sono lavorati in modo naturale, secondo modalità tradizionali, e a mano in tutti i loro passaggi. Il sottovuoto garantisce la conservazione ottimale del prodotto per il consumatore: non ci sono rischi per l'igiene che possano derivare da contaminazioni e mantiene il prodotto interamente edibile, esattamente com'è. Non potrebbe essere venduto altrimenti se non inserendo nel prodotto sostanze chimiche conservative o antifungine che non sono in linea con il nostro standard qualitativo naturale.

Conservazione.
4-10°C in frigo o vetrine frigo.

Shelf Life.
5 mesi dalla data di confezionamento.

CASEIFICIO *dei* BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Consigli per l'utilizzo.
Per i formaggi Affinati, Riserve di Fattoria ed Eccellenze di Montalcino si consiglia di togliere il formaggio dal frigorifero e dalla confezione sottovuoto qualche ora prima del consumo, avvolgerlo in un canovaccio pulito e lasciarlo 'respirare' dopo essere stato chiuso nella plastica: questo permette di eliminare l'umidità, migliorare la consistenza riportando il formaggio alla struttura originaria e liberarne gli aromi.

FATTORIA dei BARBI
Montalcino

FORMAGGI DEI BARBI

I FRESCHI

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.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.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Sburrata

Formaggio di puro latte di pecora, morbido e cremoso, a stagionatura media di 7-20 giorni. Riuscire a ottenere morbidezza e cremosità con solo latte di pecora e senza fermenti particolari è molto difficile: la cagliata viene rotta in parti più grosse in modo da trattenere più acqua e umidità; ci vogliono maestria e il Ph giusto per realizzare questo formaggio fresco che si consuma entro venti giorni, un mese al massimo, dal peso variabile tra 800g e un chilo e dal sapore dolce e fresco con una piacevole nota acidula.

Consistenza. Burrosa. Alla vista una forma tonda con qualche irregolarità per via della sua morbidezza che si percepisce anche al tatto, ricoperta da una sottile crosta fiorita.
Colore. Bianco latte.
Sapore. Bocca delicata, la consistenza burrosa accarezza il palato, avvolgendolo in una prolungata sensazione, sospinta da leggeri e bilanciati toni acidi che ne prolungano la persistenza gustativa.
Profumo. Tenue e delicato, con vaghi sentori di nocciola e latte fresco.
Lavorazione. La cagliata viene rotta in pezzi grossi.
Affinamento. 7-20 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. Vermentino BIO Senza Solfiti Aggiunti IGT Toscana bianco Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Forme da 800 g a 1 kg di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

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 esplode 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.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Formaggio fresco di puro latte di pecora; è il formaggio più fresco che esista, difficile da trovare soprattutto di latte di pecora. Ottenuto dalla cagliatura, il ravaggiolo (o raviggiolo) è la prima fase di trasformazione del latte e viene prodotto solo su prenotazione di almeno una settimana prima e ritirato in azienda (non si può spedire). La consistenza è gelatinosa e di colore bianco latte, ha un sapore delicatissimo, leggermente acidulo; si consuma al naturale, talvolta condito con olio extravergine di oliva e pepe.

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. Sangiovese BIO Senza Solfiti Aggiunti IGT Toscana rosso Fattoria dei Barbi.
Confezioni. Da 0,250 a 0,5 Kg di media.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Confezioni.
Quadrella dei Barbi (Pecorino fresco): in sottovuoto termoretraibile e poi incartate a mano.
Sburrata: incarto a mano.
Ricotta: in vaschetta rigida termosaldata.
termosaldata.
Ravaggiolo: in vaschetta rigida.

Conservazione.
4-10°C in frigo o vetrine frigo.

Shelf Life.
Quadrella dei Barbi (Pecorino fresco): 5 mesi dalla data di confezionamento.
Sburrata: 14 giorni dalla data di confezionamento.
Ricotta: 7 giorni dalla data di confezionamento.
Ravaggiolo: 3 giorni dalla data di confezionamento.

CASEIFICIO dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236
caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it

Awards

Ormai riconosciuto come ambasciatore dell'eccellenza casearia toscana, il Caseificio dei Barbi ha un palmarés ad oggi di **50 medaglie - di cui 1 3-stelle Oro, 2 2-stelle Oro, 1 Super Gold, 1 Grande Oro, 23 Ori, 11 Argenti e 11 Bronzi -** conquistate a livello internazionale in 4 anni di rinnovata attività.

3 STELLE ORO
• Cacio Miele Castagno e Polline (3 stelle oro, Great taste 2026, luglio 2026)

2 STELLE ORO
• Pecorino Stagionato (2 stelle oro, Great taste 2026, luglio 2026)
• Cacio 24 mesi (2 stelle oro, Great taste 2025, luglio 2025)

1 SUPER GOLD
• Cacio alla Presura | Eccellenze di Montalcino (World Cheese Awards 2025, novembre 2025)

1 GRANDE ORO
• Cacio al Tartufo Bianchetto | Eccellenze di Montalcino (Frankfurt International Cheese & Dairy Products Trophy 2025, dicembre 2024)

23 ORI
• Cacio alla Presura | Eccellenze di Montalcino (Great taste 2026, luglio 2026)
• Cacio di Pio (International Cheese & Dairy Awards 2026, Giugno 2026)
• Pecorino Semi-Stagionato (Frankfurt International Cheese & Dairy Products Trophy 2026, dicembre 2025)
• Cacio di Pio (Frankfurt International Cheese & Dairy Products Trophy 2026, dicembre 2025)
• Cacio affinato in foglie di noce (Concours International de Lyon – Fromages et Produits 2026, novembre 2025)
• Cacio 24 mesi (Mondial du fromage et des produits laitiers 2025, settembre 2025)
• Cacio Zafferano e Ginepro (Mondial du fromage et des produits laitiers 2025, settembre 2025)
• Cacio 24 mesi (International Cheese & Dairy Awards 2025, luglio 2025)
• Cacio 12 mesi canestrato (International Cheese & Dairy Awards 2025, luglio 2025)
• Cacio affinato nello ziro (International Cheese & Dairy Awards 2025, luglio 2025)
• Cacio al tartufo (International Cheese & Dairy Awards 2025, luglio 2025)
• Cacio 24 mesi (Frankfurt International Cheese & Dairy Products Trophy 2025, dicembre 2024)
• Cacio Zafferano e Ginepro (Frankfurt International Cheese & Dairy Products Trophy 2025, dicembre 2024)
• Cacio Miele Castagno e Polline (Concours International de Lyon – Fromages et Produits 2025, novembre 2024)
• Cacio al tartufo (Concours International de Lyon – Fromages et Produits 2025, novembre 2024)
• Cacio 24 mesi (World Cheese Award 2024, novembre 2024)
• Cacio al Tartufo Bianchetto | Eccellenze di Montalcino (International Cheese & Dairy Awards 2024, luglio 2024)
• Cacio al Vinsanto | Eccellenze di Montalcino (International Cheese & Dairy Awards 2024, luglio 2024)
• Pecorino Stagionato di un anno (International Cheese & Dairy Awards 2024, luglio 2024)
• Cacio al Tartufo Bianchetto | Eccellenze di Montalcino (Frankfurt International Cheese & Dairy Products Trophy 2024, dicembre 2023)
• Cacio alla Presura | Eccellenze di Montalcino (Frankfurt International Cheese & Dairy Products Trophy 2024, dicembre 2023)
• Cacio Stagionato 24 mesi (Concours International de Lyon | Fromages et Produits Laitiers 2024, novembre 2023)
• Cacio alla Presura | Eccellenze di Montalcino (Mondial du fromage et des produits laitiers 2023, settembre 2023)

11 ARGENTI
• Cacio affinato in Pasta di Olive (Frankfurt International Cheese & Dairy Products Trophy 2026, dicembre 2025)
• Pecorino Stagionato (World Cheese Awards 2025, novembre 2025)
• Quadrella (pecorino fresco) (Frankfurt International Cheese & Dairy Products Trophy 2025, dicembre 2024)
• Cacio al Tartufo Bianchetto | Eccellenze di Montalcino (Concours International de Lyon – Fromages et Produits 2025, novembre 2024)
• Cacio al Tartufo Bianchetto | Eccellenze di Montalcino (World Cheese Award 2024, novembre 2024)
• Cacio all'aglione (World Cheese Award 2024, novembre 2024)
• Cacio 12 mesi canestrato (World Cheese Award 2024, novembre 2024)
• Cacio al Miele di Castagno e Polline (International Cheese & Dairy Awards 2024, luglio 2024)
• Cacio ubriaco (International Cheese & Dairy Awards 2024, luglio 2024)
• Cacio al tartufo (International Cheese & Dairy Awards 2024, luglio 2024)
• Cacio di Pio pecorino stagionato 24 mesi (International Cheese & Dairy Awards 2024, luglio 2024)

11 BRONZI
• Pecorino Semi-Stagionato (International Cheese & Dairy Awards 2026, Giugno 2026)
• Pecorino Stravecchio (World Cheese Awards 2025, novembre 2025)
• Cacio al Tartufo (Mondial du fromage et des produits laitiers 2025, settembre 2025)
• Cacio affinato al pomodoro (Mondial du fromage et des produits laitiers 2025, settembre 2025)
• Quadrella (pecorino fresco) (Mondial du fromage et des produits laitiers 2025, settembre 2025)
• Cacio al Tartufo Bianchetto | Eccellenze di Montalcino (International Cheese & Dairy Awards 2025, luglio 2025)
• Cacio al Pepe (International Cheese & Dairy Awards 2025, luglio 2025)
• Cacio al Tartufo (World Cheese Award 2024, novembre 2024)
• Quadrella (pecorino fresco) (World Cheese Award 2024, novembre 2024)
• Cacio al Miele di Castagno e Polline (Mondial du fromage et des produits laitiers 2023, settembre 2023)
• Cacio all'aglione (World Cheese Awards 2022, novembre 2022)

FATTORIA dei BARBI
Montalcino

Caseificio dei Barbi
Località Podernovi, 170
Strada Consorziale dei Barbi
53024 Montalcino (SI) Italia
+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeibarbi.it