



**CASEIFICIO DEI BARBI
MONTALCINO**



CASEIFICIO DEI BARBI MONTALCINO

Situato all'interno della Fattoria dei Barbi a Montalcino in provincia di Siena, il **Caseificio dei Barbi** è custode nei nostri tempi delle **migliori tradizioni casearie toscane** e delle più sofisticate ed esclusive tecniche di produzione di stagionatura ed affinamento del **Pecorino**.

Tutto ciò in un territorio denso di storia e tradizione enogastronomica, nel quale **il nostro formaggio costituisce**, insieme ai vini e ai salumi, **un elemento di primaria importanza**.

La gamma dei prodotti che proponiamo è inconfondibile, poiché contraddistinta dallo stemma "con lo scudo", emblema delle produzioni della **Fattoria dei Barbi**, famosa per l'omonimo Brunello di Montalcino.



FORMAGGI CARATTERIZZATI



GIGANTE DEI BARBI

STAGIONATURA: da 180 a 360 giorni

Cod. **BARGIGP** - **Diametro:** 28 cm - **Peso:** 9 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: formaggio a lunga stagionatura di color paglierino granuloso e dal sapore pieno, ideale per essere scagliato.



PECORINO DEI BARBI RISERVA OLIATO

STAGIONATURA: da 120 giorni

Cod. **BAPRISO** - **Diametro:** 20 cm - **Peso:** 2,5 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: formaggio stagionato dal carattere ben definito ma che ancora conserva sentore di latte. La pasta è giallo paglierino, la crosta consistente.



PECORINO DEI BARBI RISERVA IMPAGLIATO

STAGIONATURA: da 180 giorni

Cod. **BAPRISIMP** - **Diametro:** 20 cm - **Peso:** 2,8 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: formaggio a stagionatura molto lunga affinato a temperatura di cantina per circa 90 giorni, adagiato su paglia.



PECORINO AFFINATO IN GROTTA

STAGIONATURA: da 60 giorni

Cod. **BARBGR** - **Diametro:** 22 cm - **Peso:** 2,4 Kg ca.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: formaggio gessato a pasta bianchissima, che dopo una leggera asciugatura in caseificio viene affinato in una grotta sotterranea nella quale acquisisce un'inconfondibile pastosità e un gusto particolare.



PECORINO AFFINATO SU VINACCE DEI BARBI

STAGIONATURA: da 90 giorni

Cod. **BAFFV** - **Diametro:** 18 cm - **Peso:** 1,5 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: dopo media stagionatura, viene affinato sulle vinacce dei Barbi di Montalcino che contraddistinguono il colore e il sapore della pasta.



PECORINO AFFINATO SU FOGLIE DI NOCE

STAGIONATURA: da 90 giorni

Cod. **BAFFN** - Scodellato - **Peso:** 1,5 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: dopo media stagionatura, viene affinato su foglie di noce che contraddistinguono il colore e il sapore della pasta.



PECORINO DEI BARBI FOSSE VENTURI

STAGIONATURA: da 180 giorni

Cod. **BAFOSSP** - **Peso:** 1 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: pecorino stagionato dal gusto e aroma inconfondibili, dovuto al processo di affinamento che avviene direttamente nelle Fosse Venturi.

LE SPEZIE E GLI AROMI



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

questi formaggi vengono prodotti unendo spezie e pregiati ingredienti al latte in fase di lavorazione, conferendo gusti ed aromi al prodotto stesso.

PECORINO AL TARTUFO

STAGIONATURA: da 60 giorni

Cod. **BAMXTARPP** - **Maxi** - **Diametro:** 25 cm - **Peso:** 9 Kg

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAAMTAPP** - **Medio** - **Diametro:** 14 cm - **Peso:** 1 Kg



PECORINO ALLE NOCI

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAAMNOPP** - **Medio** - **Diametro:** 14 cm - **Peso:** 1 Kg

STAGIONATURA: da 60 giorni

Cod. **BAMAXNOPP** - **Maxi** - **Diametro:** 25 cm - **Peso:** 9 Kg



PECORINO AL PISTACCHIO

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAAMSPP** - **Medio** - **Diametro:** 14 cm - **Peso:** 1 Kg

STAGIONATURA: da 60 giorni

Cod. **BAMAXPISPP** - **Maxi** - **Diametro:** 25 cm - **Peso:** 9 Kg



PECORINO AL PEPERONCINO

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAAMPEPP** - **Medio** - **Diametro:** 14 cm - **Peso:** 1 Kg

STAGIONATURA: da 60 giorni

Cod. **BAMAXPERPP** - **Maxi** - **Diametro:** 25 cm - **Peso:** 9 Kg



PECORINO AL PEPE NERO

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAAMNPP** - **Medio** - **Diametro:** 14 cm - **Peso:** 1 Kg

STAGIONATURA: da 60 giorni

Cod. **BAMAXPEPEPP** - **Maxi** - **Diametro:** 25 cm - **Peso:** 9 Kg



PECORINO AL PEPE ROSA

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAAMPRPP** - **Medio** - **Diametro:** 14 cm - **Peso:** 1 Kg

STAGIONATURA: da 60 giorni

Cod. **BAMAXEROPP** - **Maxi** - **Diametro:** 25 cm - **Peso:** 9 Kg



FORMAGGI DELLA TRADIZIONE



PECORINO DEI BARBI NERO

STAGIONATURA: da 60 a 70 giorni

Cod. **BARNE** - **Diametro:** 20 cm - **Peso:** 2,4 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: formaggio stagionato dal carattere ben definito ma che ancora conserva sentore di latte. La pasta è giallo paglierino, la crosta consistente.



PECORINO DEI BARBI ROSSO

STAGIONATURA: da 30 giorni

Cod. **BAROSS** - **Diametro:** 18 cm - **Peso:** 1,8 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: formaggio di media stagionatura nel quale il sapore del latte si unisce agli aromi del formaggio con un carattere ben distinto. La pasta ha un colore leggermente paglierino e risulta pastosa al palato.



PECORINO DEI BARBI GIALLO

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAGIAL** - **Diametro:** 20 cm - **Peso:** 2,4 Kg

Cod. **BAGIALT** - **Diametro:** 20 cm - **Peso:** 2,4 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: tipico formaggio di media-grande pezzatura caratterizzato dalla pasta dolce, leggermente occhiata, dal pronunciato gusto di latte. È nato per piacere a tutti ed è adatto alle esigenze della gastronomia.





PECORINO SCODELLATO DEI BARBI

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BASCO** - Scodellato - **Peso:** 1,3 Kg

Cod. **BASCOT** - Scodellato - **Peso:** 1,3 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: formaggio a latte ovino dalla caratteristica forma “scodellata” con i fianchi arrotondati, tipica del territorio senese.

La sua breve stagionatura ne esalta il sapore di latte. È un formaggio dolce, adatto a tutte le occasioni.



PECORINO PICCOLO DEI BARBI

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAPICC** - **Diametro:** 15 cm - **Peso:** 1,2 Kg

Cod. **BAPICCT** - **Diametro:** 15 cm - **Peso:** 1,2 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: formaggio a latte ovino scalzo dritto.

Il colore della pasta è bianco latte, mentre la crosta, sottile e compatta, assume un colore paglierino. Indicato per spuntini e preparazione di gustosi panini.



MARZOLINO DEI BARBI

STAGIONATURA: 20 giorni circa

Cod. **BAMARZ** - **Peso:** 1 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: formaggio a latte ovino caratterizzato dalla tipica forma a sezione triangolare. Una particolare tecnica di produzione lo rende esclusivo ed inconfondibile nel panorama delle produzioni casearie toscane.

Si adatta a tutte le occasioni, nel periodo primaverile ed estivo è il protagonista dei formaggi ovini, data la sua particolare delicatezza e dolcezza.



GIGANTE DEI BARBI

I PORZIONATI



BARBI SPICCHI GIGANTE

Cod. BASPIGIP - Peso variabile: 250 g circa



GLI SPICCHI

AROMATIZZATI



BARBI SPICCHI - PURA PECORA

Cod. BASPIPP - Peso: 70 g

BARBI SPICCHI PISTACCHIO - PURA PECORA

Cod. BASPIPSPP - Peso: 70 g

BARBI SPICCHI PEPERONCINO - PURA PECORA

Cod. BASPIPEPP - Peso: 70 g

BARBI SPICCHI PEPE NERO - PURA PECORA

Cod. BASPINPP - Peso: 70 g

BARBI SPICCHI TARTUFO - PURA PECORA

Cod. BASPITAPP - Peso: 70 g

BARBI SPICCHI NOCI - PURA PECORA

Cod. BASPINOPP - Peso: 70 g

BARBI SPICCHI PEPE ROSA - PURA PECORA

Cod. BASPIRPP - Peso: 70 g

FOSSE VENTURI

BARBI SPICCHI PECORINO FOSSE VENTURI

Cod. BASPIFOS - Peso variabile: 125 g circa





CASEIFICIO DEI BARBI MONTALCINO

FORMAGGERIA TOSCANA

Via di Oratoio, 63 - 56121 Pisa
Tel. +39 0587 291694 - Fax +39 0587 270721

CASEIFICIO DEI BARBI

Loc. Podernovi, 170 - 53024 Montalcino (SI)

formaggeriatoscana@gmail.com
estero.formaggeria@gmail.com