

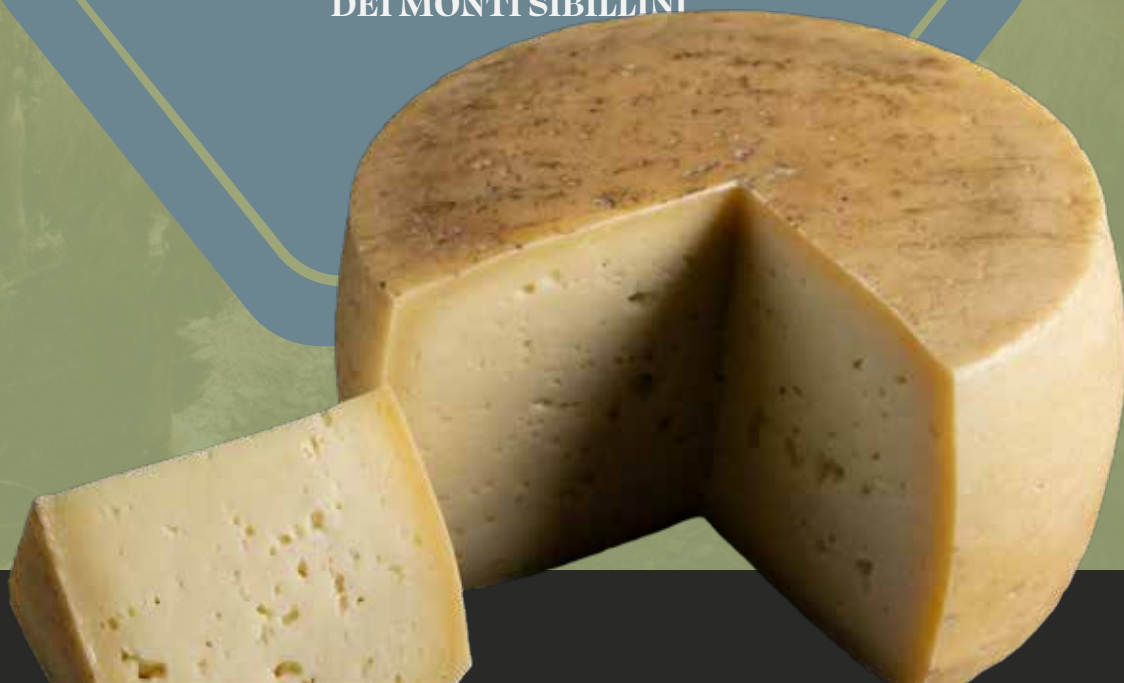
“ Per ritrovare  
i sapori di una volta,  
bisogna imboccare  
strade bianche  
e secondarie. ”

**MANGIAR  
BENE®**



*Merlino*

DA PASCOLO ERRANTE DI TRANSUMANZA  
DEI MONTI SIBILLINI





  
*Merlino*

**IL LATTE NON SI COMPRA, IL LATTE NON SI VENDE.**



  
*Merlino*



**TUTTO IL LATTE DEL GREGGE AL PASCOLO  
DEVE ESSERE TRASFORMATO IN FORMAGGIO.**



**Primavera,  
il gregge si muove  
attraverso le fitte foreste  
dei Monti Sibillini.**

*Merlino*



**Antichi fontanili punteggiano il cammino.**



**Si raggiungono i pascoli fino ai 1400 metri.**



**Polle d'acqua sorgiva e prati  
che ospitano una grande  
varietà di erbe e fiori.**



*me*



**150 ettari di pascoli montani.**



**Ogni giorno  
un pascolo diverso.**



# MANGIAR BENE®

Mangiarbene – Dove vivono i Sapori  
Via dei Pioppi 14 – Bastia Umbra – PG  
075-8506758  
[www.ilmangiarbene.it](http://www.ilmangiarbene.it)



## PECORINO

Solo latte crudo. Da pecore alimentate al pascolo errante nei Monti dei Sibillini.

Sentori erbacei, di fiori di campo spontanei e di foraggio.

Attacco deciso, ma con equilibrio tra dolcezza lattica e sapidità. Persistenza lunga. Aroma complesso.

Occhiatura fine e irregolare.  
Crosta naturale e rustica.

**Cod. 42143**  
**Peso 3/4 Kg**



OVINO



A LATTE CRUDO



## OVINO CAPRINO

Solo latte crudo, misto. Da pecore e capre alimentate al pascolo errante nei Monti dei Sibillini.

Sentori erbacei, di fiori di campo spontanei e di foraggio. Note animali.

Il latte di capra aggiunge freschezza e una piacevole acidità, che rinfresca il palato.

Occhiatura fine e irregolare.  
Crosta naturale e rustica.

**Cod. 42144**  
**Peso 3/4 Kg**



OVINO



CAPRINO



A LATTE CRUDO