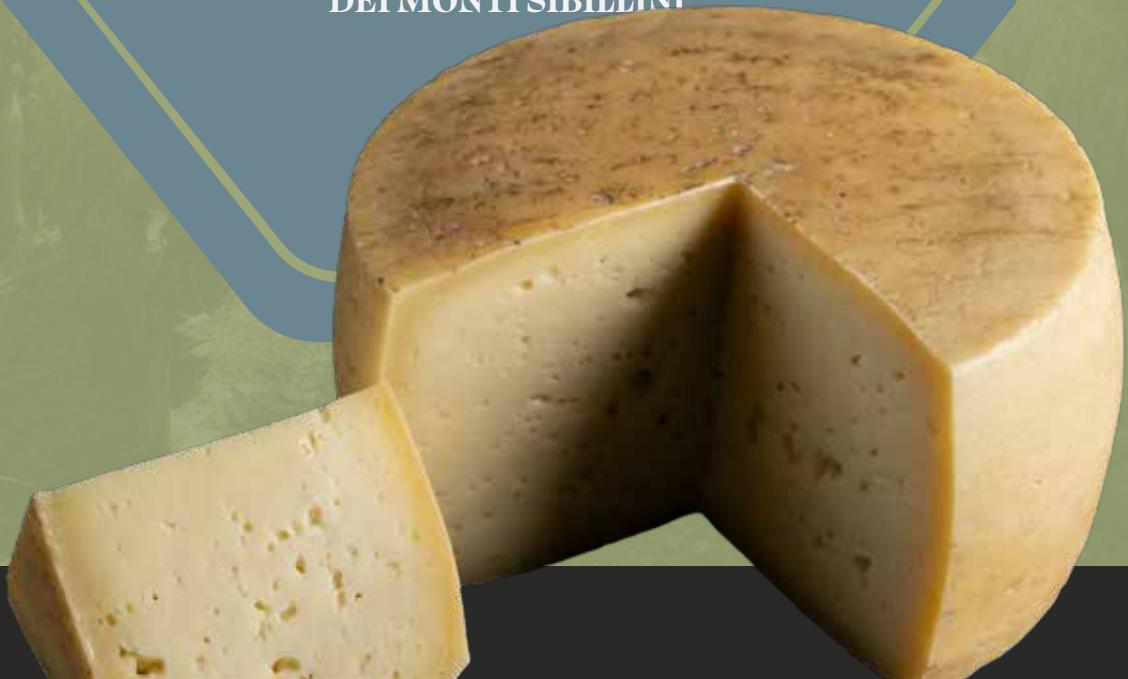


“ Per ritrovare
i sapori di una volta,
bisogna imboccare
strade bianche
e secondarie. ”

MANGIAR
BENE®



DA PASCOLO ERRANTE DI TRANSUMANZA
DEI MONTI SIBILLINI





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





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





M
Merlino

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



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.**



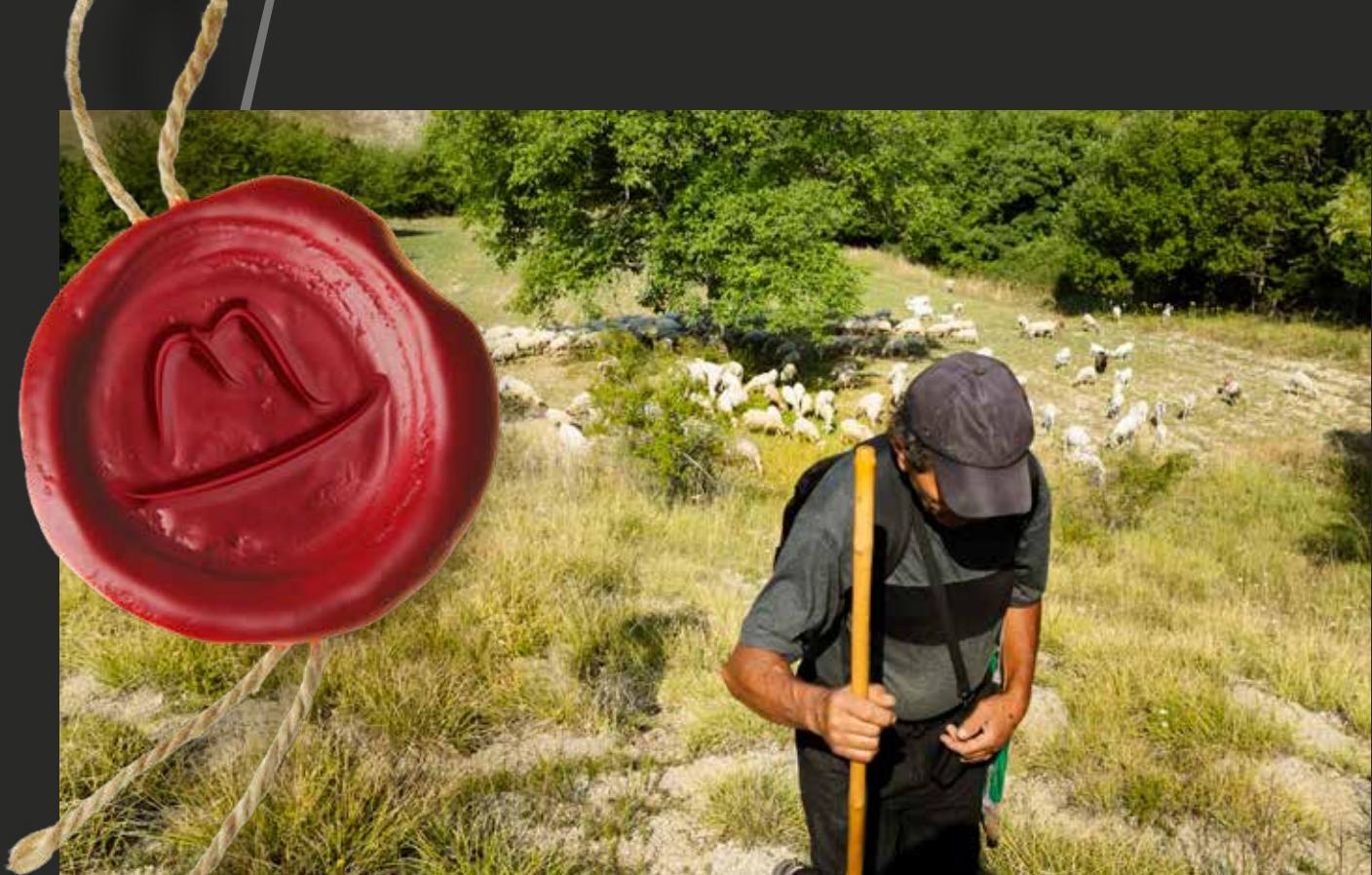
mese



150 ettari di pascoli montani.



**Ogni giorno
un pascolo diverso.**



Merlino racconta la fatica e la vocazione
di chi sceglie di vivere per mesi
in un mondo arcaico e duro,
per produrre un formaggio
autentico e raro.



MANGIAR BENE®

Mangiarbene – Dove vivono i Sapori
Via dei Pioppi 14 – Bastia Umbra – PG
075-8506758
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