



gli inimitabili



Provolone

Formaggio a pasta filata

Descrizione

Formaggio inimitabile a pasta filata, prodotto con latte di vacca intero proveniente dagli allevamenti a pascolo semibrado dei nostri soci. Da tavola e da grattugia a seconda della stagionatura

Forma

Tronco conica allungata o cilindrica

Peso

1,8/2kg per le forme tronco coniche e da 5 a 10kg per quelle cilindriche

Pasta

Compatta di colore paglierino o paglierino intenso

Sapore

Delicato, dolce e fragrante quando è fresco, leggermente piccante quando è maturo

Stagionatura

da 30 a 180 giorni

Durata del prodotto

180 giorni