

# Provola delle Madonie Affumicata



## Provenienza

- Sicilia

## Tipo di latte

- Capra
- Pecora
- Vacca

Formaggio misto a pasta affilata affumicato, ottenuto dal latte CRUDO di Mucca, Pecora e Capra.

Il prodotto può fregiarsi del riconoscimento “Presidio Slow Food” che tutela e valorizza le piccole produzioni di qualità realizzate secondo pratiche tradizionali.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** forme rotonde dalla crosta colore marrone chiaro, pasta color giallo paglierno

**Sapore:** Sapore delicato con decise note affumicate

**Abbinamenti:** Vini bianchi minerali dell'Etna, pane croccante e marmellate di fichi d'india

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** latte CRUDO vaccino caprino e ovino

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** Pasta filata, elastica

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** 30 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 30% Mgss



Formaggi per Tradizione

**Peso:** 4 kg

**Dimensioni:** scalzo 8 cm diametro 12

**Produttori:** casari allevatori siciliani