Provolone Mandarone Vernengo +36 mesi



Descrizione

Il provolone, formaggio a pasta filata tipico dell’Italia del Sud, fu introdotto in Lombardia nella prima metà dell’Ottocento da casari napoletani. Oggi è considerato produzione tradizionale in Lombardia, Emilia, Veneto e Trentino. Si tratta di un formaggio prodotto in formati molto variabili: i più grandi e adatti alla stagionatura sono il “mandarone” (che ha appunto la forma di un grosso mandarino) e il “pancettone”, che con il suo quintale e oltre di peso è il più grande formaggio d’Italia e forse del mondo. Si consuma anche fresco, ma le sue caratteristiche più interessanti si sviluppano dopo una lunga stagionatura in ambienti speciali, che può raggiungere e superare anche l’anno. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>**
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

nelle forme stagionate pasta dura ed elastica, di colore paglierino intenso

Sapore

nelle forme stagionate molto sapido, piccante, con aromi sviluppati nell’affinamento

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati. Mostarda piccante di frutta, confettura piccante di mele cotogne. Pane casereccio, schiacciate

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino, crudo, intero
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo un mese
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 44% Mgss
- **Peso:** 5 a 100 kg
- **Dimensioni:** variabili
- **Produttori:** caseifici della Valpadana
- **Codice Forma:** 1113610 - 1113612