Provola delle Madonie Affumicata



Descrizione

Un formaggio a latte misto, a pasta filata ed affumicata. È ottenuto dal latte crudo di mucca, pecora e capra. Questo prodotto può fregiarsi del riconoscimento “Presidio Slow Food”, che tutela e valorizza le piccole produzioni di qualità realizzate secondo pratiche tradizionali.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo vaccino caprino e ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** elastica, pasta filata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 30 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 30% Mgss
- **Peso:** 4 kg
- **Diametro:** scalzo 8 cm diametro 12
- **Produttori:** casari allevatori siciliani
- **Codice Forma:** 1013608
- **Codice tagliato:** 1013612