Provola Calabrese



Descrizione

La Provola Calabrese, a dispetto del nome, non è prodotta solo in Sila o in Calabria, ma in diverse regioni del Sud Italia. Ciò è anche dovuto alla tendenza, in passato, dei proprietari delle mandrie a “transumare” per distanze molto lunghe. I termini “Provola”, “Provolone” e l’antico “Provatura” derivano dalla “prova”. Questa era il campione di cagliata che veniva immerso nell’acqua per stabilire se era sufficientemente calda per la filatura.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina compatta, elastica, con poca occhiatura

Sapore

dolce, intenso

Abbinamenti

Vini bianchi o rossi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi, confettura piccante di pomodoro verde. Pane “ciabatta”

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 15 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 38% MGSS
- **Peso:** 1-2 kg
- **Diametro:** diametro 10-15 cm
- **Produttori:** casari del Sud Italia
- **Codice Forma:** 1013610