Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Provolone del Monaco DOP



Descrizione

Il centro di produzione del **Provolone del Monaco DOP** è il Comune di Vico Equense, insieme al vicino Agerola. Secondo una teoria, il suo nome deriva dal fatto che ebbe origine su terre di proprietà monastica. Un'altra ipotesi attribuisce il nome all'abbigliamento dei suoi casari, che indossavano una sorta di lungo saio, oppure all'aspetto bruno scuro delle forme stagionate. È una pasta filata di grande tradizione, che si presta a stagionature anche di due anni.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina compatta, elastica, con poca occhiatura di forma allungata

Sapore

intenso, deciso, più forte e piccante se stagionato

Abbinamenti

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** assente
- **Produzione:** minimo 30 giorni
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 1, 5-3 kg
- **Diametro:** diametro 15-20 cm
- **Produttori:** casari della Penisola Sorrentina
- **Codice Forma:** 1113700
- **Codice tagliato:** 1113701