Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Provolone Dolce classico



Descrizione

Il Provolone, formaggio a pasta filata tipico del Sud Italia, fu introdotto in Lombardia nella prima metà dell'Ottocento da casari napoletani. Si tratta di un formaggio prodotto in formati molto variabili (Guffanti tratta principalmente il formato da 6 kg circa), così come è variabile la sua stagionatura.

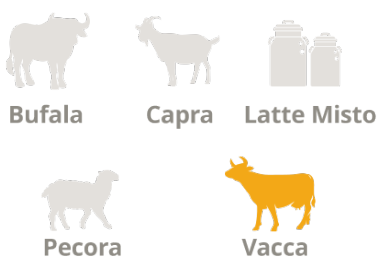
E' disponibile anche una versione "piccante", maggiormente stagionata.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta compatta che può presentare leggere e rade occhiature, di colore giallo paglierino

Sapore

delicato

Abbinamenti

vini rossi leggeri

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo un mese
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 44% Mgss
- **Peso:** circa 6 kg
- **Diametro:** Lunghezza cm 50 diametro 12cm
- **Produttori:** allevatori e casari lombardi
- **Codice Forma:** 1113627 (dolce) – 1113614 (piccante)