



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



Lombardia

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

#### 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)