



PROVOLONE DEL MONACO





DENOMINAZIONE

PROVOLONE DEL MONACO DOP

Descrizione prodotto e ciclo produttivo

Formaggio ottenuto entro 48 ore dalla mungitura per coagulazione presamica del latte crudo proveniente solamente da allevamenti ubicati nella penisola sorrentina e per almeno il 20% da vacche di tipo genetico "AGEROLESE" nel rispetto del Disciplinare di produzione della D.O.P. "Provolone del Monaco" con una resa massima del 9%. La massa ottenuta dalla rottura spinta della cagliata viene cotta sotto siero, estratta e messa a spurgare su tavolo per 20 ore, quindi filata, rassodata, formata, salata per via umida, asciugata e stagionata per almeno sei mesi.

Ingredienti

Latte vaccino, caglio in pasta di capretto, sale

Forma

Forma di melone allungata

Peso

Compreso tra 2,5-8 Kg

Struttura pasta

Elastica, compatta, uniforme senza sfaldature, morbida con occhiature ad occhio di pernice

Colore pasta

Crema con toni giallognoli

Struttura crosta

Sottile con insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci

Colore crosta

Giallognolo

Caratteristiche microbiologiche e chimico – fisiche

Grasso: sup. 40% ss.
Conformità ai parametri del reg. CE 2073/2005

Indicazioni di conservazione

Inferiore ai +15°C