



PROVOLONE RECCO

36-40 mesi di stagionatura





DENOMINAZIONE	PROVOLONE RECCO 24-30 mesi di stagionatura	
Descrizione prodotto e ciclo produttivo	Formaggio prodotto da latte di vacca crudo, secondo la tradizione classica, con trattamento termizzazione e/o pastorizzazione; la produzione del latte e le fasi di caseificazione sono controllate secondo lo schema HACCP. Stagionatura variabile in base alla tipologia di prodotto	
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio di vitello per produzioni a pasta dolce oppure caglio di capretto e/o agnello per produzioni a pasta piccante	
Informazioni allergeniche	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	
Forma	Varie forme: cilindrica, tronco conica, a mandarino, a boccia, a boccia con testa (fiaschetto)	
Peso	30-33 Kg circa	
Struttura pasta	Formaggio semiduro a pasta filata	
Colore pasta	Bianco o paglierino	
Struttura crosta	Liscia, sottile, lucida, non edibile	
Colore crosta	?	
Composizione nutrizionale media (su 100g)	Kcal/kj: 371/1552 Proteine (g): 26 Lipidi (g): 29 Glicidi (g): 1,5 Calcio (mg): 881	Fosforo (mg): 576 Ferro (mg): 0,5 Potassio (mg): 115 Vitamina A (mg): 0,11 Vit. Gruppo B (mg): 0,29
Indicazioni di conservazione	Prodotto intero, conservare fra +2 e +15 °C Prodotto confezionato Conservare fra +0 e +8 °C	