

Provola delle Madonie Affumicata



Provenienza

- Sicilia

Tipo di latte

- Capra
- Pecora
- Vacca

Formaggio misto a pasta affilata affumicato, ottenuto dal latte CRUDO di Mucca, Pecora e Capra.

Il prodotto può fregiarsi del riconoscimento “Presidio Slow Food” che tutela e valorizza le piccole produzioni di qualità realizzate secondo pratiche tradizionali.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: forme rotonde dalla crosta colore marrone chiaro, pasta color giallo paglierno

Sapore: Sapore delicato con decise note affumicate

Abbinamenti: Vini bianchi minerali dell'Etna, pane croccante e marmellate di fichi d'india

Caratteristiche tecniche

Latte: latte CRUDO vaccino caprino e ovino

Lavorazione: artigianale

Pasta: Pasta filata, elastica

Salatura: a secco

Stagionatura: 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 30% Mgss



Allevatore di Formaggi

Peso: 4 kg

Dimensioni: scalzo 8 cm diametro 12

Produttori: casari allevatori siciliani

Codice forma: 1013608

Codice tagliato: 1013612