

Provolone Mandarone Vernengo +36 mesi



Provenienza

- Emilia Romagna
- Lombardia
- Trentino-Alto Adige
- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Il provolone, formaggio a pasta filata tipico dell'Italia del Sud, fu introdotto in Lombardia nella prima metà dell'Ottocento da casari napoletani. Oggi è considerato produzione tradizionale in Lombardia, Emilia, Veneto e Trentino. Si tratta di un formaggio prodotto in formati molto variabili: i più grandi e adatti alla stagionatura sono il "mandarone" (che ha appunto la forma di un grosso mandarino) e il "pancettone", che con il suo quintale e oltre di peso è il più grande formaggio d'Italia e forse del mondo. Si consuma anche fresco, ma le sue caratteristiche più interessanti si sviluppano dopo una lunga stagionatura in ambienti speciali, che può raggiungere e superare anche l'anno.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: nelle forme stagionate pasta dura ed elastica, di colore paglierino intenso

Sapore: nelle forme stagionate molto sapido, piccante, con aromi sviluppati nell'affinamento

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Mostarda piccante di frutta, confettura piccante di mele cotogne. Pane casereccio, schiacciate

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale



Allevatore di Formaggi

Pasta: filata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo un mese

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 44% Mgss

Peso: da 0,5 a 100 kg

Dimensioni: variabili

Produttori: caseifici della Valpadana

Codice forma: 1113610

Codice tagliato: n.d.