

PROVOLA

Pelloni



PROVOLA PELLONI



Con il termine Provola si indicano i **formaggi a pasta filata** prodotti in varie zone del Sud Italia, tutti **accumunati dal metodo di lavorazione e dalla tipica forma a bisaccia**. Tutto il ciclo di produzione è espressione di una tradizione secolare. La crosta è dura e liscia mentre la pasta, omogenea e compatta con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino, diviene friabile e scagliosa con la stagionatura. Nel formaggio giovane il sapore è aromatico, piacevole, delicato; nello stagionato, invece, assume profumi complessi, di pascolo e spezie, assieme a una consistenza gusto-olfattiva inimitabile.

INGREDIENTI: latte vaccino, caglio, sale

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: conservare al fresco (+4°-+8°)

SHELF LIFE: 150 giorni

COME GUSTARLO:

Ottimo con insalate di stagione e zucchine trifolate in abbinamento con Trebbiano di Romagna.

Pelloni