



PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM



PROVOLA E PROVOLA AFFUMICATA DELLA PIANA

LATTE CONDIZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA

ORIGINE DEL LATTE: UE



COD. PRODOTTO PROVOLA: | PRODUCT CODE: 040001 - 040002 - 040003

COD. PRODOTTO PROVOLA AFFUMICATA: | PRODUCT CODE: 040011 - 040012 - 040013

FATTORIADELLAPIANA.IT



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM

PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



SCHEMA TECNICA PRODOTTO TECHNICAL PRODUCT SHEET

PROVOLA E PROVOLA AFFUMICATA DELLA PIANA

LATTE CONDIZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA | MILK CONDITIONED AND PROCESSED IN ITALY

ORIGINE DEL LATTE: UE | ORIGIN OF MILK: EU



La Provola è un formaggio a pasta filata morbida dal gusto dolce, disponibile anche affumicato. Esternamente presenta una sottile crosta di colore giallo paglierino, mentre all'interno la pasta si presenta tenera ma consistente al taglio, di colore bianco. Il gusto è dolce e morbido.

Provola is a Steamed stretched cheese with a sweet taste and can be smoked as well. Externally it presents a thin yellow rind while the inside is soft and white. The taste is delicate and sweet.



INGREDIENTI: LATTE VACCINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI. AROMA FUMO NELLA VERSIONE AFFUMICATA.

INGREDIENTS: PASTEURIZED COW'S MILK, SALT, RENNET, CULTURES.

VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITION FACTS
Valori medi per 100 g
Average Values per 100g

Energia/Energy	kcal 299 / kJ 1244
Grassi/Fat	21,19 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated	14,87 g
Carboidrati/Carbohydrates	2,07 g
di cui zuccheri/of which sugar	<0,05 g
Proteine grezze/Proteins	25 g
Sale/Salt	2,95 g

TRATTAMENTI SUBITI:
ASCIUGATURA IN FORNO
(AFFUMICATURA)

TREATMENTS:
DRYING
(SMOKED)

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
E ASCIUTTO MIN 4°C - MAX 8°C

STORAGE CONDITIONS:
KEEP IN A COOL PLACE
AND DRY MIN 4 °C - MAX 8 °C

LATTE TRATTAMENTI:
LATTE PASTORIZZATO A 72 °C

MILK TREATMENTS:
PASTEURIZED MILK AT 72 °C

STAGIONATURA MINIMA:
3 GIORNI

MINIMUM RIPENING:
3 DAYS

SHELF LIFE:
90 GIORNI

SHELF LIFE:
90 DAYS



FORMATI: 500 G - 1 KG - 3 KG

WEIGHT: 500 G - 1 KG - 3 KG

COD. PRODOTTO PROVOLA: | PRODUCT CODE: 040001 - 040002 - 040003

COD. PRODOTTO PROVOLA AFFUMICATA: | PRODUCT CODE: 040011 - 040012 - 040013