



PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM

100%
LATTE
ITALIANO



PROVOLA CALABRESE

PASTA FILATA

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO PROVOLA: | PRODUCT CODE: 040021 - 040022

FATTORIADELLAPIANA.IT



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM

PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL PRODUCT SHEET



PROVOLA CALABRESE

PASTA FILATA | PASTA FILATA CHEESE

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



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 BOVINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI.

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

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

Energia/Energy	kcal 319 / kJ 1328
Grassi/Fat	23,02 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	12,8 g
Carboidrati/Carbohydrates	2,1 g
di cui zuccheri/of wich sugar	1,8 g
Proteine grezze/Proteins	5,9 g
Sale/Salt	1,5 g

TRATTAMENTI SUBITI:
SALATURA IN SALAMOIA,
CROSTA NON EDIBILE

TREATMENTS:
SALTURE IN BRINE
NOT EDIBLE CRUST

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: 1 KG

WEIGHT: 1 KG

COD. PRODOTTO PROVOLA: | PRODUCT CODE: 040021 - 040022

FATTORIADELLAPIANA.IT