

# PROVOLONE DEL MONACO DOP

-Cod. FITA012-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO


Il Provolone del Monaco, DOP dal febbraio 2010, è un formaggio pregiato e prezioso che viene prodotto, in quantità limitata, nelle zone collinari della Penisola Sorrentina, dalle alture dei Monti Lattari e dal Comune di Agerola. Il **latte crudo** utilizzato per la preparazione di questo prodotto proviene, per almeno il 20% da vacche di razza Agerolese. La sua pasta è compatta, dura e di color bianco crema, con piccole fessurazioni lacrimanti che aumentano di quantità con la stagionatura. Sapore: intenso e deciso, piccante quando stagionato.

## INGREDIENTI

**Latte crudo**, caglio, sale.

**Origine del latte:** Italia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Campania
<b>Produttore:</b>	IT 15 096 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	crudo
<b>Certificazioni:</b>	DOP 
<b>Crosta:</b>	sì (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma di melone leggermente allungata senza testina con un peso di circa 3 kg. Crosta sottile di colore giallognolo con insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci. Pasta di color crema con toni giallognoli, elastica, compatta, uniforme senza sfaldature, morbida con occhiature ad occhio di pernice e più abbondanti verso il centro. Sapore dolce e butirroso con note piccanti che si accentuano con l'avanzare della stagionatura.
<b>Stagionatura:</b>	oltre i 6 mesi
<b>Peso:</b>	circa 3 kg (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 2 mesi dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	374 kcal / 1564 kJ
Grassi	28,9 g
di cui saturi	17,0 g
Carboidrati	2,0 g
di cui zuccheri	2,0 g



Proteine	28,0 g
Sale	0,9 g

## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

MG su SS: 40%

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 <sup>3</sup> UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 <sup>3</sup> UFC/g	<i>Escherichia coli β-glucuronidasi</i> +: < 10 <sup>3</sup> UFC/g	Coliformi totali: < 10 <sup>4</sup> UFC/g

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Prodotto esente da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP

**Verifica ed approvazione:** Direzione

