



*latticini per tradizione*

Contrada Parabuto - 97100 Ragusa (RG)

Tel: 0932 231024 | Cell: 338 9242838

E-mail: [info@caseificiogurdanella.it](mailto:info@caseificiogurdanella.it) | P.IVA 01551790882

### PROVOLONE AFFUMICATO

**Normativa di Riferimento:** Reg CE 853/04

**Tipologia:** Formaggio a Pasta Filata

**Ingredienti:** Latte Vaccino, caglio, sale, fermenti lattici, aroma “fumo”

**Forma e Caratteristiche del Prodotto:** Forma a Cilindro. La crosta è liscia e di colore bianco tendente colore giallo paglierino. La pasta è di colore bianco e di consistenza leggera. L'odore gradevole di affumicatura e il sapore dolce e delicato.

**Pezzatura:** 2/4 Kg circa

**Allergeni:** Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

**Modalità di Conservazione:** In frigo a +4°/+6° C

**Confezionamento:** Nessun Confezionamento o sottovuoto

**Scadenza:** 45 giorni dalla data di confezionamento

**Ciclo Produttivo:** Il Provolone Affumicato del Caseificio “Giurdanella” si produce con latte intero di vacche di razze varie. Il latte di una o due mungiture viene fatto coagulare in una “tina”, assieme al caglio in pasta di agnello o capretto e ai fermenti lattici specifici, a una temperatura di circa 37°. Dopo circa 60 minuti si procede alla rottura della cagliata. La cagliata separata dal siero viene pressata e viene sistemata in un apposito piano, per 5 ore circa. Raggiunta la giusta acidità, la pasta viene tagliata e posta in acqua calda dove viene fatta filare e aggiunto il sale, modellata e messa in salamoia. Tolto dalla salamoia avviene l’immersione del prodotto in un bagno costituito da acqua e aromatizzante “fumo”, in percentuali che consentano di rispettare il tenore massimo previsto per l’alimento. Il prodotto successivamente viene stoccato in cella per 2 giorni e avviato al confezionamento. In base alle esigenze del cliente, il prodotto viene venduto senza nessun confezionamento oppure viene messa in sacchetti sterili e confezionata sottovuoto con le opportune specifiche di confezionamento.