



NATURA & QUALITA'

Soc. Agric. a r.l.
Zona Industriale III Fase
97100 RAGUSA
Tel. 0932.668934/667499
Fax 0932.666042
Cf. e P.iva 01595410885



SCHEDA TECNICA LaREALE PROVOLA

CODICE PRODOTTO	354	
CODICE FAN	2559143	
TIPO DI CONFEZIONE	Sacchetto termoretraibile	
PESO CONFEZIONE	3 Ka circa	
SITO DI PRODUZIONE	Stabilimento "Natura & Qualità Soc. aar. arl " zona	
BOLLO CE	IT 19 72 CF	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
INGREDIENTI	Latte vaccino pastorizzato. sale. calcio. fermenti lattici	
CENNI STORICI	La provola, assieme al <u>cosacavaddu</u> , è uno dei formaggi più antichi della nostra Isola. Essa differisce dal caciocavallo per pezzatura e forma, e inoltre per la ridotta durata della salatura e della stagionatura. Con una crosta liscia e lucida, di colore giallo paglierino e la sua forma a pera, la provola ha un gusto sapido e man mano che aumenta il periodo di stagionatura diventa leggermente più piccante. Grazie alla particolare tecnica utilizzata per la produzione di questo formaggio, la Provola tende a sfogliarsi in bocca.	
SHELF LIFE	180 gg	
GIORNI RESIDUI A MAGAZZINO	150 gg	
STAGIONATURA	Superiore ai 60 giorni	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4° C	
Aspetti austativi	Sanore fresco e delicato	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Valore	309 Kcal – 1284 KJ
	Proteine	20.1 g
	Grassi	25 g di cui saturi 19.6 g
	Carboidrati	1 g di cui zuccheri 1 g
	Sale	0,5 g

Imballo Cartone	<ul style="list-style-type: none">- Altezza mm 200- Larghezza mm 400- Profondità mm 300	<ul style="list-style-type: none">- n° pezzi x imballo: 2- n° imballi x strato: 8- n° strati x pallet: 6- tot. imballi x pallet 48:- tot. pezzi x pallet: 96
----------------------------	---	--

Rev. 00 del 12/04/19