VALCOLATTE

Ser Caciocavallo (provola)

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia

Opis

Caciocavallo, zwany też provolą, to ser z masy parzonej typu „pasta filata”. Powstaje z niepasteryzowanego pełnego mleka krowiego, z dodatkiem podpuszczki koziej. Ser półtwardy, o intensywnej żółtej barwie, dość zwarty i plastyczny, o delikatnym smaku. Pochodzi z Apulii, z południowych Włoch. Generalnie cała jego produkcja jest skoncentrowana w regionach Apulii, Kampanii i Sycylii.

Sugestie

Doskonały do letnich sałatek, przekąsek, na panini i bruschetty. Provola o dłuższym okresie dojrzewania może być stosowana jako ser tarty, by dodać smaku makaronom i zupom. Doskonale sprawdzi się na pizzy.

Dane techniczne

Charakterystyka:	Ser z mleka krowiego, podpuszczkowy, z regionu Apulia
Smak:	Delikatny
Składniki:	MLEKO krowie niepasteryzowane, sól, podpuszczka, substancja konserwująca na skórce: E235. Skórka niejadalna.

Masa netto:	Dostępny w całości około 1,5 kg.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od+1 °C do +4 °C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1552 kJ / 371 kcal
Tłuszcze:	29 g
Węglowodany:	1,5 g
Białka:	26 g
Sól:	2,8 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)