

PROVOLONE DEL MONACO DOP



CODICE	25220
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	5 kg circa

Un caciocavallo senza testa, prodotto con latte vaccino crudo

DESCRIZIONE	Foramggio DOP stagionato e a pasta filata prodotto con latte vaccino crudo italiano
ASPETTO	Caciocavallo senza testa, dalla crosta liscia e dura; la pasta è compatta, poco elastica, morbida, di colore bianco crema con rare fessurazioni
SAPORE	Burroso e vagamente piccante, con un aroma intenso e note leggermente animali
STAGIONATURA	Matura in ambienti freschi e areati, dove le forme vengono legate in coppia e appese ad asciugare per almeno 6 mesi
PRODUTTORE	Recco Enzo - Itri (LT)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Provolone del Monaco che abbiamo scelto appartiene alla selezione di Enzo Recco, appassionato affinatore e maestro stagionatore di formaggi che ricerca i formaggi nel luogo d'origine
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo come antipasto oppure da utilizzare nella realizzazione di primi piatti come pasta e patate alla napoletana