

## PROVOLONE DEL MONACO DOP



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

Un caciocavallo senza testa, prodotto con latte vaccino crudo

<b>DESCRIZIONE</b>	Foramggio DOP stagionato e a pasta filata prodotto con latte vaccino crudo italiano
<b>ASPETTO</b>	Caciocavallo senza testa, dalla crosta liscia e dura; la pasta è compatta, poco elastica, morbida, di colore bianco crema con rare fessurazioni
<b>SAPORE</b>	Burroso e vagamente piccante, con un aroma intenso e note leggermente animali
<b>STAGIONATURA</b>	Matura in ambienti freschi e areati, dove le forme vengono legate in coppia e appese ad asciugare per almeno 6 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Recco Enzo - Itri (LT)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo come antipasto oppure da utilizzare nella realizzazione di primi piatti come pasta e patate alla napoletana