



PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
without GMO



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM



PROVOLA DELLA PIANA

PASTA FILATA

ORIGINE DEL LATTE: UE | ORIGIN OF MILK: EU
LATTE TRASFORMATO IN PAESI UE | MILK PROCESSED IN EU COUNTRIES

La Provola è un formaggio a pasta filata morbida dal gusto dolce, disponibile anche nella versione affumicata. Esternamente presenta una sottile crosta di colore giallo paglierino, mentre all'interno la pasta si presenta tenera ma consistente al taglio, di colore bianco.

Provola is a Steamed stretched cheese with a sweet taste and can be smoked as well. Externally it presents a thin yellow rind while the inside is soft and white.



INGREDIENTI: LATTE BOVINO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI. AROMA FUMO NELLA VERSIONE AFFUMICATA.

INGREDIENTS: PASTEURIZED COW'S MILK, SALT, RENNET, CULTURES. SMOKE FLAVOR IN THE SMOKED VERSION.

ALLERGENI | ALLERGENS: LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011 | MILK AND MILK COMPONENTS PURSUANT TO EU REG. N. 1169/2011

FORMATI | WEIGHT: 3 kg - 1 kg - 500 gr

STAGIONATURA MINIMA | MINIMUM RIPENING: 3 GIORNI | 3 DAYS

SHELF LIFE: 90 GIORNI | 90 DAYS

VALORI NUTRIZIONALI | NUTRITION FACTS

Valori Medi per 100 g | Average Values per 100 g

Energia/Energy	kcal 299 - kj 1244
Grassi/Fat	21,2 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	14,8 g
Carboidrate/Carbohydrates	2,07 g
di cui zuccheri/of wich sugar	<0,04 g
Proteine/Proteins	25 g
Sale/Salt	1,9 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

SALMONELLA	ASSENTE/ABSENT IN 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE/ABSENT IN 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE | PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

ATTIVITA' DELL'ACQUA ACTIVITY WATER (Aw)	0,933
pH	5
UMIDITA' HUMIDITY	47,8 %

TRATTAMENTI SUBITI:
SALATURA IN SALAMOIA,
CROSTA NON EDIBILE

TREATMENTS:
SALTURE IN BRINE
NOT EDIBLE CRUST

LATTE TRATTAMENTI:
LATTE PASTORIZZATO A 72 °C

MILK TREATMENTS:
PASTEURIZED MILK AT 72 °C

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
E ASCIUTTO MIN 4 °C - MAX 8 °C

STORAGE CONDITIONS:
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE
MIN 4 °C - MAX 8 °C

CONFEZIONAMENTO:
BUSTE SOTTO VUOTO
CARTONE 10x40x40 CM - VARIABILE

PACKAGING:
VACUUM BAG
CARDBOARD 10x40x40 CM - VARIABLE

COD. PRODOTTO (BIANCO) | PRODUCT CODE (NOT SMOKED VERSION): 040001 (500g) - 040002 (1Kg) - 040003 (3Kg)

COD. PRODOTTO (AFFUMICATO) | PRODUCT CODE (SMOKED VERSION): 040011 (500g) - 040012 (1Kg) - 040013 (3Kg)