

## PROVOLA



### **Categoria:**

Formaggio fresco, a pasta filata, affumicato con combustione di erbe aromatiche e paglia

### **Ingredienti:**

Latte di bufala, caglio e sale

### **Formato:**

di varie dimensioni, sferoidali ed ovoidali. Peso da 250/500/750 gr e 1 kg.

### **Periodo e modalità di conservazione:**

circa 8/9 giorni. Conservare a 4°C e consumare a temperatura ambiente tra 13/16 °C.

Noi consigliamo di conservarla ad una temperatura compresa tra i + 10°C e i 14°C, ottenibile immergendo il sacchetto sigillato in acqua fresca nei periodi caldi ed in acqua calda a 40° per un'ora nei periodi freddi.

### **Valori nutrizionali:**

Valori medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 261,4 Kcal

- Proteine: 21,1 g
- Carboidrati: 0,6 g
- Grassi: 19,4 g

### **Consegna prodotto**

La provola è spedita subito dopo la lavorazione "matura" in viaggio in modo da arrivare il giorno successivo pronta per essere gustata nel pieno del suo sapore.

### **Confezionamento:**

il prodotto è imbustato in un sacchetto apposito e marchiato, chiusura a fiocco, posto in box di polistirolo a tenuta termica.



**CASEIFICIO  
ROBERTA**