



SCHEDA TECNICA

**CASEIFICIO  
PROGRESSO**

dei F.lli Rosso snc - Zona Ind.le 1ª Fase  
Ragusa - Tel./Fax 0932.667131

#### SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO : Provola

DEFINIZIONE : Formaggio tipico a pasta filata

INGREDIENTI : Latte vaccino intero, caglio, sale

ASPETTO DEL PRODOTTO : Forma sferica con pelle sottile liscia

PEZZATURA : da g.500 a g. 800

SHELF LIFE : 90 giorni sotto - vuoto +4° C

#### CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore : Bianco tendente al paglierino
- Sapore : Delicato
- Odore : Caratteristico
- Consistenza : Pasta compatta

#### PARAMETRI CHIMICI

- Umidità : 38 - 40 %
- Grasso S.S. : superiore al 44 %
- Sale : 0,5 – 1,0 %

MATURAZIONE: Formaggio a breve maturazione

REQUISITI MICROBIOLOGICI : Conformi all'allegato C cap. II del DPR 54/97

