

## SCHEDA TECNICA

**Produttore:** LATTICINI CACACE SNC DI CACACE SALVATORE E C. SNC

**Nome del prodotto :** PROVOLONE DEL MONACO D.O.P.

**Caratteristiche tecnologiche:**

Formaggio ottenuto entro 48 ore dalla mungitura per coagulazione presamica del latte crudo proveniente solamente da allevamenti ubicati nella penisola sorrentina e per almeno il 20% da vacche di tipo genetico "AGEROLESE" nel rispetto del Disciplinare di produzione della D.O.P. "Provolone del monaco" con una resa massima del 9%. La massa ottenuta dalla rottura spinta della cagliata viene cotta sotto siero, estratta e messa a spurgare su tavolo per 20 ore, quindi filata, rassodata, formata, salata per via umida, asciugata e stagionata per almeno sei mesi.

**Classificazione:** Formaggio a pasta filata stagionato.

**Ingredienti :** Latte vaccino, caglio liquido di vitello, sale;

latte : ingrediente che ai sensi della normativa vigente- reg ce 1169/2011- può comportare reazioni allergiche nel consumatore

**Allergeni dichiarati :**

Forma di melone leggermente allungata senza testina con un peso compreso tra 2,5 e 8 kg. Crosta sottile di colore giallognolo con insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci. Pasta di colore crema con toni giallognoli elastica compatta uniforme senza sfaldature, morbida con occhiature ad occhio di pernice più abbondanti verso il centro.

**Presentazione :**

E. Coli < 100 ufc/g; Stafilococchi aurei < 100 ufc/g;; < 100 ufc/g;  
Salmonella spp assente in 25 g; Listeria Monocytogenes assente in 25 g

**Caratteristiche microbiologiche:**

Sapore dolce e butirroso con note piccanti che si accentuano con l'avanzare della stagionatura.

**Caratteristiche organolettiche :**

**Lotto :** identificato dalla data di produzione

**Shelf life:** 24 mesi dalla data di produzione

**Condizioni di trasporto e distribuzione:** Temperatura di conservazione e trasporto + 12 °C

LATTICINI CACACE s.n.c.  
di Cacace Salvatore & C.  
Via Valle Bozzatore, 16  
80064 Massa Lubrese (Na)  
Cod. Fisc. 05289380632  
Partita IVA 01483151211