



MONTITRENTINI  
DOLOMITI EST 1925

## PROVOLONI VALPADANA DOP

**FORMAGGIO A PASTA FILATA PRODOTTO CON LATTE DI PRIMA QUALITÀ, SALE E CAGLIO. FORMAGGIO DALLE CARATTERISTICHE PARTICOLARI, OLTRE CHE PER LE SUE INNUMEREVOLI FORME, PER LE RIGOROSE TECNICHE CON LE QUALI VIENE PRODOTTO E STAGIONATO. LATTE PROVENIENTE ESCLUSIVAMENTE DA ZONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP).**

A seconda della durata della stagionatura e del tipo di caglio usato, si possono gustare due diversi tipi di PROVOLONE VALPADANA: dolce o piccante, a seconda che sia prodotto con caglio di vitello per il PROVOLONE VALPADANA DOLCE, oppure con caglio di capretto e stagionatura minima di tre mesi per il PROVOLONE VALPADANA PICCANTE.

Grazie alla sua caratteristica di fondere e filare, questo formaggio è impiegato sia come condimento per un primo piatto, sia come secondo piatto se cotto alla piastra o al naturale, contornato da verdure e pane casereccio.

Se ne esalta il sapore accostandolo a vini ampi e profondi. il prodotto può essere affumicato.

**Garantito dal Consorzio Provolone Valpadana "TN 69":** coccarda applicata alla corda, che diventa così parte integrante del formaggio  
**Tempo di stagionatura: minimo 1 mese (dolce) - 3 mesi (piccante)**

PER TUTTE LE ALTRE CARATTERISTICHE TECNICHE  
E LOGISTICHE RICHIEDERE LA SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO.

**A "PASTA FILATA" CHEESE MADE WITH MILK, SALT AND RENNET. BESIDES BEING MADE EXCLUSIVELY IN THE PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN AREA, IT IS A CHEESE WITH PARTICULAR CHARACTERISTICS, NOT ONLY BECAUSE OF ITS NUMEROUS SHAPES AND SIZES, BUT ALSO BECAUSE OF THE STRICT TECHNIQUES WITH WHICH IT IS MADE.**

PROVOLONE VALPADANA can be mild or sharp, depending on if it is made with veal rennet for the PROVOLONE VALPADANA DOLCE (mild), or with sheep or goat's rennet for the PROVOLONE VALPADANA PICCANTE (sharp), which is also aged for a minimum of 3 months.

Thanks to its melting and stringy characteristics, this cheese can be added to first-course recipes and dishes or it can be grilled or eaten plain with vegetables and home-baked bread as a main course. Its taste is enhanced if paired with full-bodied wine. The product can be smoked.

**The "Consorzio Provolone Valpadana" mark "TN 69":** the badge fastened to the string is an integral part of cheese  
**Aged: minimum 1 month (mild) - 3 months (sharp)**

FOR ALL OTHER TECHNICAL  
AND LOGISTIC CHARACTERISTICS SEE THE PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET.

