



Provolone dolce

Castellanza s.p.a.

Lombardia, I

Provolone, geht auf den neapolitanischen Dialekt zurück und bedeutet: Probiere! Die Rinde ist glatt, dünn, glänzend und goldgelb, der Teig kompakt. Der bis zu drei Monate alte Käse hat einen feinen Geschmack, der mit zunehmender Reife immer pikanter wird. Der Provolone ist der Käse mit den vielfältigsten Formen und Grössen.

Daten

Artikelnummer: **8170**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:
pasteurisiert

Festigkeit: **halbhart**

Reifezeit:

Gewicht: **5kg**

Fett i. Tr.: **49%**

Äusseres:

Laktosefrei: **Nein**

Verkaufs-Einheiten:

1/1 Laib, 1/2 Laib

Lab: **tierisch**