



Calendario e area di produzione

Prodotto tutto l'anno, dalla capitale Cremona si irradia sulle intere province di Brescia, Piacenza, Verona, Vicenza, Rovigo e Padova nonché in alcuni comuni di Bergamo, Mantova, Lodi e Trento.



Il Consorzio a tutela della qualità



Profumo e Sapore

Tipologia dolce: profumo e sapore delicato, dolce. **Tipologia piccante:** profumo intenso, lievemente pungente; sapore pronunciato e piccante, caratteristico.

Lavorazione

Si porta il latte intero a temperatura di circa 37°C e vi si aggiunge siero-innesto naturale. Grazie all'uso del caglio liquido di vitello o in pasta di capretto e/o agnello (che caratterizza il gusto finale del formaggio - dolce o piccante) il latte coagula in 15 minuti circa. Dopo la rottura della cagliata e la successiva cottura, la massa caseosa (pasta), viene lasciata fermentare naturalmente per circa 4 ore, acquisendo consistenza. Si procede quindi alla filatura della pasta con acqua calda circa a 70°C, cui segue la formatura. Al termine le forme vengono raffreddate e passano alla salatura che si effettua per bagno in salamoia. Tolte dal sale le forme vengono fatte asciugare e poste in idonei magazzini di stagionatura.

Stagionatura

Effettuata in ambienti idonei per temperatura (max 18 °C) ed umidità (max 90% u.r.), all'interno della zona di produzione. Formati dal peso inferiore a 4 kg; minimo 10 giorni. Formati oltre i 10 kg (solo per la tipologia piccante): non meno di 90 giorni.

Valori nutrizionali

Provolone dolce breve stagionatura:

(100 g) energia 347,5 Kcal

Provolone piccante: media-lungastagionatura: (100 g) energia 375 Kcal

Aspetto

La caratteristica del Provolone Valpadana è la molteplicità delle forme ed in particolare: a salame (pancetta / panettone), a melone (mandarino / mandarone), tronco-conica (gigante / gigantino), a pera, anche sormontata da testolina sferica (fiaschetta).