



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
MASSERIE AMICHE S.r.l.



## "PROVOLONE"

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto d'eccellenza della tradizione lattiero casearia pugliese e fiore all'occhiello delle produzioni a marchio "QUERCETA", il provolone ha un gusto deciso, rotondo, morbido al palato, più o meno piccante a seconda del grado di stagionatura. Stagionato in cantina per 12, 18 o 24 mesi, presenta una pasta paglierina o giallo intenso e una crosta dura e compatta. Ottimo abbinato a marmellate e miele per sorprendenti antipasti.



**Denominazione commerciale:** "PROVOLONE"

**Luogo di produzione:** "IT N8985 CE"

**Ingredienti:** Latte, caglio, siero innesto e sale

**Altre informazioni:** Prodotto biologico, naturalmente privo di glutine

**Formato disponibile:** Pezzatura 5 kg circa o porzionato a peso variabile

**Packaging:** Sottovuoto in film plastico trasparente, termosaldato

**Modalità di conservazione:** Refrigerazione (4°C +/- 2)

**Shelf life:** A seconda della stagionatura dai 3 mesi (fresco) ai 5 anni

### NISI & C. SYNTHESY S.C.S.

SICUREZZA ALIMENTARE - SICUREZZA AMBIENTALE - AUDITING - COMPONENTE ORGANISMO DI RICERCA  
FORMAZIONE CONTINUA - CONSULENZA AGROZOOTECNICA ACCREDITATA IN PUGLIA E BASILICATA

Pag. 1 di 2



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
MASSERIE AMICHE S.r.l.

“PROVOLONE”



**Caratteristiche  
chimico/microbiologiche:**

Conforme ai limiti previsti dalla normativa comunitaria vigente

**VALORI NUTRIZIONALI (CALCOLATI SU 100 g DI PRODOTTO)\***

Parametri	Unità di misura	Valore
Valore energetico	Kcal / KJ	374 / 1553
Grassi	g	28,2
- di cui saturi	g	16,69
Carboidrati	g	2
- di cui zuccheri	g	2
Proteine	g	28,1
Sale	g	2,15

\*i valori riportati sono il risultato di specifiche determinazioni analitiche e/o ricerche bibliografiche.

Bari, 06 marzo 2015

Pag. 2 di 2

**NISI & C. SYNTHESY S.C.S.**

SICUREZZA ALIMENTARE - SICUREZZA AMBIENTALE - AUDITING - COMPONENTE ORGANISMO DI RICERCA  
FORMAZIONE CONTINUA - CONSULENZA AGROZOOTECNICA ACCREDITATA IN PUGLIA E BASILICATA

Sede legale: Via G. Marconi, 9 - 85026, PALAZZO SAN GERVASIO (PZ) - Sede operativa: Via C. Rosalba, 47/Z - 70124, BARI (BA)  
E mail: [scs.alimenti@gmail.com](mailto:scs.alimenti@gmail.com) - Web site: <http://www.synthesy.it> - Fax: 080 9190213 - P. IVA: 01733910762