



*latticini per tradizione*

Contrada Parabuto - 97100 Ragusa (RG)

Tel: 0932 231024 | Cell: 338 9242838

E-mail: [info@caseificiogiurdanella.it](mailto:info@caseificiogiurdanella.it) | P.IVA 01551790882

### PROVOLETTA RAGUSANA AFFUMICATA

**Normativa di Riferimento:** Reg CE 853/04

**Tipologia:** Formaggio a Pasta Filata

**Ingredienti:** Latte Vaccino, caglio, sale, aroma “fumo”

**Forma e Caratteristiche del Prodotto:** Forma a Pera. La crosta è sottile, liscia e di colore bronzo dovuto al caratteristico colore dell'affumicatura. La pasta è di colore bianco e di consistenza leggera. L'odore gradevole di affumicatura e il sapore dolce e delicato.

**Pezzatura:** 500gr circa

**Allergeni:** Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

**Modalità di Conservazione:** In frigo a +4°/+6° C

**Scadenza:** 45 giorni dalla data di confezionamento

**Confezionamento:** Nessun Confezionamento o sottovuoto

**Ciclo Produttivo:** La Provola Ragusana Affumicata del Caseificio “Giurdanella” si produce con latte intero di vacche di razze varie. Il latte di una o due mungiture viene fatto coagulare in una “tina”, assieme al caglio in pasta di agnello o capretto, a una temperatura di circa 37°. Dopo circa 40 minuti si procede alla rottura della cagliata e alla prima cottura con l'aggiunta di acqua calda alla temperatura di 80°, fino a ridurre il tutto in pezzi molto piccoli. La cagliata separata dal siero viene pressata e viene sistemata in un apposito piano, per venti ore. Raggiunta la giusta acidità, la pasta viene tagliata e posta in acqua calda dove viene fatta filare, modellata e posta in salamoia per qualche ora. In seguito avviene l'immersione del prodotto in un bagno costituito da acqua e aromatizzante “fumo”, in percentuali che consentano di rispettare il tenore massimo previsto per l'alimento. In base alle esigenze del cliente, viene venduta senza nessun confezionamento oppure viene messa in sacchetti sterili e confezionata sottovuoto con le opportune specifiche di confezionamento.