

| Generalità | | Provolone Valpadana |
|---------------|--|--|
| Presentazione | <p>Provolone Valpadana Formaggio semiduro, prodotto con latte intero, crudo o termizzato o pastorizzato, raccolto nella zona di origine da meno di 60 ore, ad acidità naturale di fermentazione, da bovine allevate sul territorio. È grasso, fresco o semistagionato o stagionato, a pasta semicotta e filata, che presenta la maggior varietà di forme e pesi di qualunque altro prodotto caseario grazie alla plasticità della sua pasta che, in fase di lavorazione, consente ai mastri casari di produrre forme dai pesi quanto mai vari. Il suo disciplinare di produzione ha individuato 4 forme geometriche "tipo", replicate in pesi diversi: a <i>salame</i>, a <i>melone/pera</i>, <i>tronco conica</i>, a <i>fiaschetta</i>, che possono essere proposte in pesi variabili da 0,5 kg fino ad oltre 100 kg. Viene prodotto in 3 diverse tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Dolce", con caglio di vitello e stagionatura che non supera i 2÷3 mesi; - "Piccante", con caglio in pasta di capretto e/o agnello, stagionato oltre 3 mesi. - "Piccante Stagionato", con caglio in pasta di capretto e/o agnello, stagionato oltre 8 mesi. <p>Ha crosta, sottile e lucida, di colore giallo dorato NON EDIBILE, a volte protetta da una sottile e lucida patina di paraffina. Il sapore della pasta varia a seconda che si tratti di Provolone Valpadana dolce o piccante. Può essere affumicato. Ciascuna forma di Provolone Valpadana riporta un codice univoco aziendale (numerico e/o alfanumerico) per la garanzia dell'individuazione della stessa in ogni fase del processo, fino all'eventuale confezionamento (per i formati fino a 6 Kg, la rintracciabilità è garantita dalla documentazione aziendale, sulla quale vengono riportati i dati relativi a numero di pezzi, peso e data di produzione. Viene consumato come formaggio da tavola e, quello più stagionato, anche da grattugia. Siccome la pasta filata fonde quando è esposta al calore, tutti i tipi si prestano molto bene per le preparazioni in cucina di ricette "calde". La tipologia del formaggio condiziona l'abbinamento ai vini:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provolone Valpadana dolce: vini bianchi, giovani, di medio corpo, abbastanza freschi (es. <i>Ortugo</i>, <i>Colli Orientali del Friuli Chardonnay</i>, <i>Fiano di Avellino</i>, ...); • Provolone Valpadana piccante: vini rossi maturi, di buon corpo, morbidi, abbastanza caldi (es. <i>Oltrepò Pavese Bonarda</i>, <i>Ghemme</i>, <i>Primitivo di Manduria</i>, <i>Taurasi</i>, <i>Velletri Rosso</i>, ...). | |
| | <p>Riconoscimenti Denominazione d'Origine</p> <p>DO 12/1955 DOP Reg. CE 1107/1996</p> | |
| Produzione | Nazione | Italia |
| | Regione | Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Trentino |
| | Province-Zona | <p>L'intero territorio formante un'unica area geografica che comprende le province di Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, e comuni contigui delle province di Bergamo, Mantova, Lodi, e della provincia autonoma di Trento. Nel dettaglio:</p> <p>Regione Lombardia Province di Cremona e Brescia: l'intero territorio amministrativo; Provincia di Bergamo: comuni di Torre Pallavicina, Pumenengo, Calcio, Romano di Lombardia, Fontanelle, Barbata, Antegnate, Martinengo, Covo, Calcinate, Bolgare, Telgate, Civate al Piano, Mormico al Serio, Polosco, Carobbio degli Angeli, Chiuduno, Pagazzano e Calvenzano; Provincia di Mantova: comuni di Asola, Acquanegra sul Chiese, Casalmoro, Canneto sull'Oglio, Casalromano, Bozzolo, Rivarolo Mantovano e Roverbella; Provincia di Lodi: comuni di San Rocco al Porto, Caselle Landi, Castelnuovo Bocca d'Adda, Guardamiglio, Santo Stefano Lodigiano, Corno Giovane, Corno Vecchio, Meleti, Maccastorna, Senna Lodigiana, Somaglia, Fombio, San Fiorano, Maleo, Codogno, Cavacurta, Camairago, Castiglione d'Adda, Bertonico, Terranova dei Passerini, Casalpusterlengo, Ospedaletto, Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Brembio, Turano Lodigiano, Segugnago, Borghetto Lodigiano, Ossago Lodigiano, Villanova del Sillaro, Mairago, Cavenago d'Adda, San Martino in Strada, Massalengo, Pieve Fissiraga, Conegliano Laudense, Lodi, Corte Palasio, Crespiatica, Abbadia Cerreto, Boffalora d'Adda</p> <p>Regione Veneto Province di Verona, Vicenza, Padova, Rovigo: l'intero territorio amministrativo;</p> <p>Regione Emilia-Romagna Provincia di Piacenza : l'intero territorio amministrativo;</p> <p>Regione Trentino: Provincia autonoma di Trento: i comuni di Ala, Avio, Besenello, Brentonico, Bleggio Superiore, Bleggio Inferiore, Calliano, Folgaria, Isera, Lomaso, Nomi, Nogaredo, Mori, Ronzo Chienis, Rovereto, Trambileno, Vallarsa, Volano, Arco, Dro, Molina di Ledro, Nago-Torbole, Riva del Garda, Terragnolo, Pomarolo, Villa Lagarina, Aldeno, Trento, Cimone, Garnica Terme, Terlago, Vezzano, Padergnone, Calavino, Lasino, Cavedine, Drena, Tenno, Fiavè, Grigno, Cinte Tesino, Castello Tesino, Pieve Tesino, Ospedaletto, Ivano Fracena, Strigno, Samone, Bieno, Spera, Scurelle, Carzano, Villa Agnedo,</p> |

| | | | | |
|---------------------|---|--|-----------------|----------------------------|
| | | Castelnuovo, Telve, Telve di Sopra, Torcegno, Ronchi Valsugana, Borgo Valsugana, Roncegno Terme, Novaledo, Levico Terme, Vignola, Falesina, Frassilongo, Fierozzo, Palù del Farsina, Sant'Orsola Terme, Bedollo, Baselga di Pinè, Fornace, Civezzano, Pergine Valsugana, Tenna, Bosentino, Vigolo Vattaro, Vattaro, Calceranica al Lago, Caldonazzo, Centa San Nicolò, Lavarone, Luserna. | | |
| | Tipologie | DOLCE | PICCANTE | PICCANTE STAGIONATO |
| Allevamento | Tipo | Stalla Bovine di razze varie, stanziate sul territorio, con particolare presenza di <i>Frisona pezzata nera italiana</i> | | |
| | Alimentazione | L'alimentazione base delle bovine da latte, costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, deve provenire, per non meno del 50 %, dalla zona di origine e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di età. Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione. Sono ammessi: Foraggi freschi da prati stabili o avvicendati (le essenze foraggere idonee sono: erbe di prato stabile polifita, di medica, trifoglio; erbai singoli o associati composti da loietto, segale, avena, orzo, granturchino, frumento, sorgo da ricaccio, mais, panico, erba mazzolina, festuca, fleolo, lupinella, pisello, veccia e favino); fieni ottenuti dall'essiccamento in campo delle essenze foraggere già indicate; paglie di cereali (frumento, orzo, avena, segale, triticale), insilati, trinciati, fieni silo . Mangimi ammessi (<i>elenco per categorie ad integrazione dei foraggi</i>): Cereali e loro derivati (mais, orzo, frumento, sorgo, avena, segale, triticale: granelle, sfarinati e relativi derivati sia essiccati che insilati, compresi gli schiacciati, i derivati trattati termicamente come fiocchi, gli estrusi, i micronizzati); pastoni di mais (spiga integrale del mais sfarinata in pastone integrale di mais o in pastone di pannocchia, granella umida sfarinata in pastoni di farina umida); Semi oleaginosi e loro derivati (soia, cotone, girasole, lino (granelle, sfarinati e relativi derivati, quali farine di estrazione espeller, sottoposti anche a trattamenti termici); Tuberi e radici (radici e loro prodotti, patata e relativi derivati); Foraggi disidratati (paglia di cereali, tutolo di mais, pianta integrale di mais, tal quali, trinciati, sfarinati o pellettati); Derivati dell'industria dello zucchero (polpe secche esauste, polpe secche semi-zuccherine, polpe melassate; melasso e/o derivati (solo come coadiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera); Semi di leguminose (pisello proteico, fave, favine (granelle, sfarinati e relativi derivati), carrube (essiccate e relativi derivati); Grassi (grassi di origine vegetale con numero di iodio non superiore a 70, acidi grassi da olii di origine vegetale con acidi grassi tal quali o salificati, olii di pesce - come supporti per «additivi» e «premiscele»-); Minerali : sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione; Additivi : vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che per antiossidanti ed aromatizzanti sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici. Varie : è ammesso l'utilizzo di lieviti inattivati (es. lievito di birra) come supporto nelle "pre-miscele". | | |
| Organismi di tutela | Consorzio Tutela Provolone Valpadana Piazza Marconi, 3 26100 Cremona (Italia) Tel. +39 0372 30598 Fax. +39 0372 457078 email segreteria@provolonevalpadana.it web http://www.provolonevalpadana.it | | | |
| Storia | <p>Il termine provolone compare la prima volta nel 1871, quando due casari meridionali - i fratelli Margiotta, originari di Montelucano - si trasferirono al nord e iniziarono a produrre formaggi a pasta filata dura, estendendone poi la produzione grazie alla grande disponibilità di latte nella Pianura padana.</p> <p>Il diffondersi della produzione del Provolone Valpadana fu favorito dalle capacità tecniche di caseificazione proprie dei produttori padani sviluppatasi nel tempo grazie alle caratteristiche dell'area geografica particolarmente votata alla produzione di erba e fieno, idonea all'allevamento di vacche da latte.</p> <p>Tra gli elementi caratterizzanti il metodo di produzione del Provolone Valpadana vi è l'utilizzo del siero derivante dalla lavorazione precedente come siero-innesto per la lavorazione successiva.</p> <p>La coesistenza di due diverse tipologie dolce e piccante è il risultato della grande capacità dei caseificatori di utilizzare cagli diversi che determina la possibilità di ottenere nel Provolone Valpadana, pur in presenza di un processo di lavorazione affine, i sapori delicati o piccanti tipici del prodotto.</p> <p>La capacità dei caseificatori ha consentito di poter produrre sia formati di peso più contenuto con stagionatura più breve, sia formati di peso notevole, con una più lunga stagionatura, con pasta compatta e mai asciutta, adatta ad essere grattugiata (come per i più tipici formaggi a pasta filata del meridione d'Italia).</p> | | | |

| | | | |
|--------------------|----------------------------|-----------------|----------------------------|
| Descrizione | Provolone Valpadana | | |
| | DOLCE | PICCANTE | PICCANTE STAGIONATO |
| Classificazione | Categoria | DOP | |
| | Prodotto | Formaggio | |
| | Materia prima | Latte | |

| | | | | |
|---------------------------------|--|---|--|---------------------------|
| | Lattifera | Vacca | | |
| | Trattam. latte | Intero, Pastorizzato, Termizzato, Crudo | Intero, Pastorizzato, Termizzato, Crudo | Intero, Crudo, Termizzato |
| | Temp. Cagliata | Semicotto | | |
| | Umidità pasta | Semiduro | | |
| | Tecnologia | Pasta filata | | |
| | Stagionatura | Fresco | Semistagionato, Stagionato | |
| | Conten. Grasso | Grasso | | |
| Geometria forma | Aspetto | <p>A salame ("Salamino", "Pancetta", "Pancettone"); A melone ("Mandarino", "Mandarone"); Tronco-conica ("Gigante", "Gigantino", "Gigantone"); A pera anche sormontata da testolina sferica ("Fiaschetta", "Provoletta"); La superficie esterna può presentare leggere "insenature" determinate dal passaggio delle corde di sostegno.</p> | | |
| | Facce Dimensioni (cm) | Di dimensioni molto variabili sia in diametro che in lunghezza. | | |
| | Scalzo Dimensioni (cm) | n.a. | | |
| Peso | Kg | 0,5 ÷ 6,0 | 6,0 ÷ 100,0 | |
| | | Il peso è variabile in relazione alla forma | | |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Pulita o Artificiale, NON EDIBILE . Può essere rivestito con materiali ricoprenti che possono contenere E 202 e E 203 (sorbati, contro funghi e lieviti), E 235 (pimaricina, antimicotico-antimuffe) nei limiti di legge; In alternativa può essere utilizzato un imballaggio plastico protettivo; È consentito l'uso di paraffina. | | |
| | | E' ammessa l'assenza di crosta per la tipologia " dolce " se destinata alla successiva porzionatura | Pulita | |
| | Aspetto | Liscia | | |
| | Spessore | Sottile; Diventa leggermente più spessa al progredire della stagionatura | | |
| | Colore | Da giallo chiaro, a giallo dorato, talvolta a giallo bruno (al progredire della stagionatura) | | |
| | Consistenza | Elastica | Da elastica ad abbastanza elastica | |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Generalmente giallo paglierino. | | |
| | Struttura | Compatta, Leggermente fibrosa E' consentita una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura | Compatta, Abbastanza mantecata E' caratteristica una sfogliatura più marcata nel formaggio a lunga stagionatura; non asciutta | |
| | Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione | Eventuale; Irregolare Irregolare Rada. | | |
| Odore / Aroma | Intensità | Bassa | Medio-alta | Alta |
| | Persistenza | Medio-bassa | Media, Medio-alta | Alta |
| | Riconoscim | Lattico cotto, burro fuso, leggero vegetale affienato, talvolta patata/cavolo lessati, fumo (se affumicato) | | |

| | | | | |
|---|---------------------------------------|---|---|---|
| | Retrogusto | n.a. | | |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Dolce e delicato fino alla stagionatura di tre mesi, poi Sapido | Dolce e delicato fino alla stagionatura di tre mesi, poi Sapido | Poco armonico, con Salato in evidenza |
| Sensazioni Trigeminale | | n.a. | Piccante a stagionatura più avanzata, o quando si sia fatto uso di caglio di capretto o agnello | Piccante specialmente quando si sia fatto uso di caglio di capretto o agnello |
| Struttura (in bocca) | | Abbast. Tenera, Compatta, Abbast. Elastica, Leggerm. fibrosa, Leggerm. adesiva | Abbast. Tenera, Compatta, Abbast. Elastica, Leggerm. mantecata, Poco adesiva | Abbast. Dura, Compatta, Poco elastica, Mantecata, Grassa, Poco adesiva |
| Principali caratteristiche e fisico-chimiche | Grasso (% s.s.) | 44 ÷ 54 % | | |
| | Acqua (% stq) | < 46 % nella tipologia dolce e piccante , con peso ≤ 6 kg < 43 % nella tipologia piccante , con peso > 6 kg | | |

| Utilizzo | | Provolone Valpadana | | |
|--------------------|---------------------------|---|-----------------|--|
| | | DOLCE | PICCANTE | PICCANTE STAGIONATO |
| Utilizzo | In tavola | Qualche ricciolo di burro fresco è l'accostamento ideale per la varietà piccante, mentre il tipo dolce predilige l'accostamento con sale, pepe, olio ed eventualmente un trito di erbe aromatiche. Ingrediente ideale di insalate di verdura cruda o cotta. | | |
| | In cucina | Importante ingrediente nella ricette che richiedono un formaggio con un intenso profilo olfattogustativo, capace di fondere (sia in tegame che in forno). | | |
| Abbinamenti | Vino | <p>Vini bianchi: spumanti secchi, vini secchi, di media struttura, abbastanza freschi (es. <i>Verdicchio di Matelica, Frascati, Vermentino di Sardegna, Vermentino Ligure, Ortrugo dei Colli Piacentini, Grechetto, ...</i>);</p> <p>Vini rossi: giovani, di media struttura (es. <i>Dolcetto, Teroldego Rotaliano, Lambrusco secco, Chianti Rufina o Colli Fiorentini, Gutturnio frizzante, Lacrima di Morro d'Alba, ...</i>);</p> | | <p>Vini bianchi: spumanti metodo classico millesimati, vini di buona struttura, anche con passaggio in legno (<i>Gavi, Terre di Franciacorta bianco, Soave, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Fiano, Malvasia dei Colli Piacentini, ...</i>);</p> <p>Vini rossi: morbidi, di buona struttura (<i>Barbera d'Asti, Nobile di Montepulciano, Aglianico, Primitivo di Manduria, Cannonau, ...</i>).</p> <p>Vini dolci: ottenuti da passimento o vendemmie tardive per accompagnare il formaggio del tipo "piccante" con il miele o altre confetture dolci (es. <i>Picolit, Verduzzo, Albana di Romagna, Passito di Pantelleria, Erbaluce di Caluso, Cinqueterre Sciacchetra, Sagrantino di Montefalco, Marsala</i> nelle varie tipologie (meglio se Soleras).</p> |
| | Miele / Confetture | Mieli di vari tipologie e origine, alcune confetture specie quella di fichi, mostarda di Cremona. | | |
| | Frutta | Frutta fresca matura; Frutta secca: noci | | |
| | Verdure | Fresche di stagione; Cotte, a foglia e non. | | |
| | Pane | Per il tipo dolce è ottimo il pane di sesamo o, più semplicemente, la classica rosetta; Per il tipo piccante è consigliato quello di grano duro (tipo Altamura). | | |

| Produzione | | Provolone Valpadana | | | | |
|-------------------------------------|---------------------|---|---|--|--------|--|
| | | DOLCE | PICCANTE | PICCANTE STAGIONATO | | |
| Periodo di produzione | | Tutto l'anno | | | | |
| Materia prima: • Latte • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala | |
| | % q.tà | 100 | | | | |
| | Provenienza | Stalla. Il latte non deve essere utilizzato dopo aver superato le 60 ore dalla mungitura. | | | | |
| | Munte | 1 o 2 munte giornaliere | | | | |
| | Trattamenti Fisici | Intero | | | | |
| | Trattamenti Termici | Crudo, oppure; Peso ≤ 6 Kg: Pastorizzato a 72 °C per 15 sec; fosfatasi negativa Peso > 6 Kg: Termizzato per 5/10 secondi a temperatura ≤ 55 °C; fosfatasi positiva | Crudo, oppure Peso ≤ 6 Kg: Pastorizzato a 72 °C per 15 sec; fosfatasi negativa Peso > 6 Kg: Termizzato per 5/10 secondi a temperatura ≤ 55 °C; fosfatasi positiva | Crudo, oppure Termizzato per 5/10 secondi a temperatura ≤ 55 °C; fosfatasi positiva | | |
| | Aggiunte | Siero-innesto acidificato della lavorazione precedente | | | | |
| Coagulazione | Tipologia | Presamica | | | | |
| | Temperatura | 36 ÷ 39°C. | | | | |
| | Tipo di caglio | Caglio di vitello lattante con eventuale presenza di caglio di agnello e/o di capretto | Caglio di capretto, o di agnello, utilizzati da soli o congiuntamente. | | | |
| Rottura coagulo | Dimensione | "chicco di mais"; | | | | |
| Cottura | Temperatura | (Cottura) - In due tempi, immettendo in caldaia siero riscaldato a 65°C (per selezionare la flora lattica) • 1° calda: cagliata a 31÷33°R (~ 40 °C) • 2° calda: cagliata a 41°R (~ 51 °C) | | | | |
| | Tempo | 30 ÷ 40 minuti | | | | |
| Trattamento cagliata | Pre-salatura | n.a. | | | | |
| | Estrazione | Su tavoli spersoi La cagliata viene affettata e coperta con teli per acidificare la massa e consentirne la filatura | | | | |
| | Acidificazione | Per 6÷8 ore, a 20 °C | | | | |
| | Filatura | In impastatrice, con acqua a 80÷85 °C | | | | |
| Formatura | | Modellatura a mano, o finitura in stampi Rassodamento in acqua fredda e successiva legatura | | | | |
| Trattamento forma | Salatura | In salamoia, 12÷25 giorni (secondo le dimensioni) | | | | |
| | Stufatura | In locali a 22÷24 °C, per 6÷7 giorni | | | | |
| | Affumicatura | Può essere affumicato in tutte le tipologie | | | | |
| Stagionatura | Tempo minimo | fino a 6 kg: ≥ 10 giorni; oltre 6 kg: ≥ 30 giorni; | fino a 6 kg: ≥ 10 giorni; oltre 6 kg: ≥ 30 giorni; oltre 15 kg: ≥ 90 giorni; | oltre 30 kg: ≥ 8 mesi; | | |
| | °C – UR% | 15÷16 °C, in celle condizionate o in locali asciutti | | | | |

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------|--|
| | <p>Cura forma</p> | <p>Al fine di proteggere il formaggio dall'insorgere di muffe ed acari sulla sua superficie possono essere utilizzati imballaggi plastici termo-retraibili, o paraffina, o trattamenti che prevedono il rivestimento delle forme con materiali ricoprenti contenenti sostanze antifungine (E235 pimarcina o natamicina, E202/E203 sorbati, ...). Questi materiali pur ricoprendo interamente il prodotto lasciano respirare il formaggio senza interferire con i naturali processi di maturazione.</p> |
| <p>Marchiatura</p> | | <p>Ciascuna forma di Provolone Valpadana riporta un codice univoco aziendale (numerico e/o alfanumerico) per la garanzia dell'individuazione della stessa in ogni fase del processo, fino all'eventuale confezionamento (per i formati fino a 6 Kg, la rintracciabilità è garantita dalla documentazione aziendale, sulla quale vengono riportati i dati relativi a numero di pezzi, peso e data di produzione).</p> <p>Tutte le forme intere devono riportare il logo della denominazione di origine protetta Provolone Valpadana, che deve essere riprodotto su idoneo supporto inviolabile (metallo, plastica).</p> <p>L'apposizione del marchio deve avvenire all'immissione delle forme nei magazzini di stagionatura.</p> <p>Nel caso di marchiatura con timbro ad inchiostro, deve essere indicata, la denominazione «Provolone Valpadana», escludendo l'obbligo della indicazione del logo del prodotto.</p> <p>A partire dal compimento dell'ottavo mese di stagionatura, i detentori (produttori o stagionatori) del Provolone Valpadana, esclusivamente nella tipologia piccante, possono richiedere l'apposizione a fuoco del marchio «P.V.S.», acronimo di Provolone Valpadana Stagionato. Il formaggio, per potersi fregiare del suddetto marchio, deve superare una verifica tecnica ad opera e cura di personale specializzato, espressamente richiesta dal detentore del formaggio e a carico dello stesso. L'esame selettivo riguarderà:</p> <ul style="list-style-type: none"> – aspetto esterno della forma: non deve presentare “frezature” – suono: alla battitura deve risultare omogeneo – struttura della pasta: con sfogliatura, priva di occhiature e non elastica – colore della pasta: bianco tendente al giallo paglierino – sapore: presenza del pizzicore, del piccante e non salato – aroma: intenso, in combinazione con l'odore. |
| <p>Commercializzazione</p> | | <p>Il Provolone Valpadana D.O.P., prima della commercializzazione in forme intere, potrà essere personalizzato con l'ausilio di strisce di carta, etichette, sacchi o materiale equivalente. Per ciascuna delle predette personalizzazioni dovrà obbligatoriamente essere riportato il logo e la citazione, per esteso, della Denominazione di Origine Protetta «Provolone Valpadana», in misura non inferiore alla sesta parte (un sesto) dello spazio occupato dalla marca commerciale, con esclusione dei formati fino a 6 kg.</p> <p>E' disponibile anche porzionato in pratiche confezioni generalmente intorno ai 200 g, presso i banchi refrigerati dei punti vendita. Pur potendo essere immesse al consumo anche con pesi diversi, tutte le confezioni preconfezionate di Provolone Valpadana D.O.P. devono indicare la corretta Denominazione di Origine Protetta, il marchio che la identifica ed il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana ad ogni confezionatore.</p> |

