

Generalità		Provoletta di latte vaccino sardo	
Presentazione	Provoletta di latte vaccino sardo Formaggio a produzione industriale, di latte di vacca, intero, pastorizzato a 72 °C per 20 secondi, proveniente da allevamenti in tutto il territorio regionale, grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta semidura, filata. Ha forma "a pera con testina" (per questo anche chiamato "Peretta"), con pezzature di 400 g, 1,0 kg o 2,0 kg di peso, crosta sottile di colore giallo paglierino chiaro, pasta bianca, consistenza tenera, gusto delicato, lievemente aromatico. Si accosta a vini bianchi leggeri,		
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna	
	Province-Zona	Province di Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna : tutto il territorio della Regione Sardegna.	
	Tipologie	Conosciuto anche con i nomi: Peretta, Provola	
Allevamento	Tipo	Stalla, o Allevamento estensivo	
	Alimentazione	Fieno, Erba fresca del territorio.	
Storia	Da un'indicazione sul bilancio di un'azienda produttrice si deduce che questo formaggio viene prodotto in Sardegna almeno dal 1965..		

Descrizione		Provoletta di latte vaccino sardo	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco o di breve stagionatura	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Piriforme con testina	
	Facce	n.d.	
	Dimensioni (cm)	ø n.d.	
Peso	Scalzo	Altezza	
	Dimensioni (cm)	n.d.	
Peso	Kg	Pezzature ammesse: 400 g, 1,0 kg o 2,0 kg	
	Tipo	Pulita	
Aspetto esterno (Crosta)	Aspetto	Liscia, Uniforme.	
	Colore	Giallo paglierino chiaro.	
	Spessore	Sottile	
	Consistenza	Morbida, Abbastanza elastica,.	

Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco.
	Struttura	Compatto, Elastico, Abbastanza morbido.
	Occhiatura	Assente
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico acido, Lattico cotto.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Armonico.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbido, Abbastanza elastico, Poco fibroso, Poco solubile, Non adesivo.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Provoletta di latte vaccino sardo
Utilizzo	In tavola	Ottimo come formaggio da tavola, o in insalate di verdura fresca.
	In cucina	Utile per insaporire ricette "in forno" perché fonde gradevolmente.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi secchi e di poco corpo o a rossi di bassa gradazione alcolica.
	Frutta	Si abbina bene alla frutta fresca
	Pane	

Produzione		Provoletta di latte vaccino sardo			
Periodo produzione		Dall'autunno fino all'inizio dell'estate, nel rispetto dei cicli di lattazione delle vacche.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato (a 72 °C per 20 secondi)			
Aggiunte		Aggiunta di fermenti.			
Coagulazione	Preparazione	Viene svolta in ambiente di lavorazione chiuso in sovra-pressione e progettato in modo da evitare l'inquinamento incrociato. Il latte, dopo la pastorizzazione, viene raffreddato alla temperatura di coagulazione e viene immesso in vasche polivalenti in acciaio inox, dove si aggiungono anche i fermenti e il caglio.			
	Temperatura	35÷38 °C.			
	Tempo	30÷40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido.			

Rottura coagulo e Acidificazione	Dimensione	Rottura alle dimensioni di una "nociola o di chicco di mais". Eliminato il siero dalla caldaia, la pasta viene trasferita in recipienti di acciaio inox e lasciata in sosta fino al raggiungimento dell'acidità necessaria per la filatura (~ 2,5 ore).
Filatura, Formatura e Trattamenti forma		Quando la pasta ha raggiunto l'acidità tale da consentirne la filatura, viene tagliata a fette, immersa in acqua riscaldata alla temperatura di 75 °C, impastata e filata con filatrici teflonate con lavaggio C.I.P.. La pasta viene tagliata in porzioni di dimensioni variabili, modellata e "chiusa" manualmente a forma di pera. Le perette ottenute vengono immerse in acqua fresca per fissarne la forma e poi salate, per immersione, per un periodo variabile a seconda del peso (~6÷8 ore/kg), in una salamoia satura contenuta in vasche di acciaio inox, opportunamente predisposte per il controllo e l'adeguamento automatico agli standard previsti,. Dopo averle legate con legacci di spago o di fibre vegetali, singolarmente o a coppie, vengono sospese su carrelli in acciaio inox, muniti di ganci e avviate alla stagionatura.
Stagionatura	Tempo minimo	7÷9 giorni.
	°C - UR%	Le forme vengono lasciate maturare per 7 giorni in cella refrigerata a 4 °C con umidità del 95 %UR, rivestita con pannelli in vetroresina con rifiniture in GEALCOT per alimenti e con distribuzione dell'aria. Successivamente vengono portate in cella per 48 ore, a 16 °C con umidità del 70 %UR e ventilazione forzata.
	Cura forma	
Note	Conformità alle norme del D.P.R. 54/97 e del D.Lgs. n. 155/ 97; HACCP effettuato sull'intero processo di produzione con controlli chimici e microbiologici, anche sul prodotto finito, secondo il piano di autocontrollo.	