

PROVOLONE AURICCHIO

Il **Provolone Auricchio**, in tutte le sue versioni (Provolone Piccante, Provolone Dolce, Provolone Giovane), è un **alimento completo, ricco di proteine nobili e di calcio**, elementi indispensabili per lo **sviluppo dell'organismo** ed il **mantenimento del tessuto osseo** in ogni fase della vita:

- Nei giovani in età di sviluppo,
- Negli adulti e negli sportivi,
- Nella terza età dove è vitale l'apporto di calcio.

L'Auricchio, attenta alle esigenze dei consumatori e alle nuove tendenze alimentari propone il Provolone come un **formaggio attuale molto versatile, non esclusivamente come 'fine pasto'**.

IL CICLO DI PRODUZIONE – DALL'ALLEVAMENTO ALLA TAVOLA

TABELLA DI COMPARAZIONE DEI VALORI NUTRIZIONALI							
Composizione chimica e valore energetico per 100 g di parte edibile (alimento crudo). Ad eccezione del Provolone, dati estratti da "Tabelle di comparazione degli alimenti" - Ist. Nazionale di Nutrizione.							
	K. Calorie	KJ	Proteine g	Carboidrati g	Lipidi g	Calcio mg	Fosforo mg
Provolone	398	1.649	25,0	0,2	33,0	880	580
Pasta	343	1.456	10,9	71,7	1,4	22	189
Carne di manzo (Costata)	140	588	21,3	0	6,1	4	172
Uova	128	533	12,4	0	8,7	48	210
Merluzzo	71	300	17	0	0,3	25	194

Il **Provolone Auricchio** è prodotto ancora oggi secondo l'**antica ricetta del fondatore 'don Gennaro'**, derivato da **latte vaccino intero** proveniente da allevamenti situati a pochi chilometri da **Pieve San Giacomo (CR)**.

1. Il latte viene versato in polivalenti e portato ad una **temperatura di 37°C**, dopo di che viene aggiunto l'**esclusivo caglio Auricchio**.
2. Esperti casari "**rompono la cagliata**" e la "**cuociono**" a una **temperatura non superiore ai 45°C**. La "**pasta**" che ne deriva, liberata dal siero, viene fatta maturare su tavoli "**spersori**" per alcune ore, eliminandone ogni possibile traccia.
3. La pasta viene portata, sminuzzandola e "**filandola**" in acqua calda, ad una **temperatura di circa 70° e lavorata a mano**. Le forme ("**salame**", "**mandarino**", "**gigantino**" ecc.) sono modellate una ad una, controllando che non vi sia nessun buco, piega o bolla d'aria che ne possa compromettere la conservazione.
4. Dopo un **passaggio in acqua gelida** per "**bloccare**" la forma, il prodotto viene immerso in **vasche di salamoia**, dove rimane da poche ore (piccoli formati), fino a venti giorni (grandi formati da 50 o 100 kg).
5. Segue la **legatura e la stagionatura**. Il prodotto viene appeso in **magazzini controllati** con sofisticate apparecchiature, che verificano la **giusta temperatura, umidità e circolazione dell'aria**.
6. Una volta pronti per il mercato, i formaggi sono **puliti e rivestiti dall'esclusiva peloure** con il **marchio AURICCHIO** e la "**filigrana**" che rivela il tipo di provolone. Per i piccoli formati si prevede invece la **timbratura**. Immersi in un bagno di paraffina per la conservazione, i nostri provoloni sono incartonati e spediti ai clienti, portando su ogni tavola il loro gusto inconfondibile.