

**Ficha Técnica del queso Provolone de masa hilada:**



**Características:** queso de pasta semi-dura con corteza firme de color amarillo. Es un queso de origen italiano elaborado a partir de leche de vaca y tiene 30 días de maduración. Cuando los quesos de pasta hilada están completamente maduros, tienen un sabor fuerte y levemente picante. Su textura es elástica y fundente, el queso de pasta hilada es elástico cuando se calienta y forma largos “hilos” cuando se lo jala lo que hace que sea un ingrediente excelente para todo tipo de platos calientes.

**Vida útil:** 7 meses

**Condiciones de almacenamiento:** refrigerado

**Modalidad de consumo:** fundido

**Presentación:** hormas de 2,7kg