

PROVOLONE DEL MONACO DOP CA3,2KG KO LAGRAD

SKU: 14523

Provolone Del Monaco DOP
ca 3,2 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Provolone del Monaco och Agerola: råvarans betydelse

En av de mest karakteristiska egenskaperna hos denna ost är mjölken som används. Enligt produktionsreglerna måste minst 20 % av mjölken komma från kor av rasen Agerolese.
Denna speciella ras, som föds upp i Monti Lattari, är känd för att producera mindre mängd mjölk än andra raser – men av betydligt högre kvalitet. Och det är just denna kvalitet som gör skillnaden. Mjölken från Agerolese-korna ger Provolone del Monaco en mer komplex struktur och en rikare aromprofil.
Det är alltså inte bara en teknisk detalj, utan en avgörande faktor som direkt påverkar slutresultatet och en av anledningarna till att denna ost skiljer sig tydligt från andra provolone-ostar.

Karaktär, lagring och DOP-certifiering

Provolone del Monaco känns igen direkt tack vare sin speciella form, som påminner om en melon eller ett avlångt päron. Den utmärker sig också genom att sakna den klassiska “toppen” som ofta finns på liknande ostar.
Under lagringen binds osten med raffiasnören, vilket delar in ytan i flera sektioner – vanligtvis sex stycken. Detta är inte bara en estetisk detalj utan resultatet av en traditionell teknik som även påverkar ostens mognad.
Minsta lagringstid är sex månader, men ofta får osten mogna i ett år eller längre. Under denna tid utvecklas smaken från mild och smörig till mer intensiv, med tydliga och behagligt kryddiga toner.
Sedan 2010 är Provolone del Monaco officiellt erkänd som en DOP-produkt (Denominazione di Origine Protetta / Skyddad ursprungsbeteckning). Det innebär att varje steg i produktionen är reglerat och knutet till ett specifikt geografiskt område – Monti Lattari.

Ingredienser: Opastöriserad **komjölk**, löpe från kalv och killing, salt.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1564 kJ / 374 kcal
Fett	28,0 g
- varav mättade fettsyror	17,0 g
Kolhydrater	2,0 g
- varav sockerarter	2,0 g
Protein	28,0 g
Salt	0,9 g

Varför heter den Provolone del Monaco?

En av de första sakerna som väcker nyfikenhet är namnet. “Del Monaco” har faktiskt inget med kloster eller munkar att göra.

Förklaringen går tillbaka till herdarna på Sorrentohalvön under 1700-talet. När Neapels befolkning växte ökade behovet av jordbruksprodukter, och herdarna började transportera sina ostar till staden via sjövägen. För att skydda sig mot fukt och kalla nätter till havs bar de stora mörka mantlar av grovt tyg, kallade “stole”.

När herdarna anlände till hamnen i Neapel såg de, med sina långa mantlar, ut som munkar i lokalbefolkningens ögon. Därför började man kalla osten de transporterade för “Provolone del Monaco” – munkarnas provolone. Namnet uppstod alltså ur en enkel visuell association som med tiden blivit en symbol för kvalitet och tradition.