

SCHEDA TECNICA



- Il nome del formaggio "Piave" deriva dall'omonimo fiume, la cui sorgente si trova sul monte Peralba in Val Visdende
- Il formaggio Piave D.O.P. nasce in provincia di Belluno, ai confini del Parco Nazionale delle Dolomiti bellunesi, dove i foraggi, ricchi di infiorescenze, attribuiscono al latte particolari caratteristiche organolettiche
- È un formaggio a pasta cotta di colore giallo chiaro con occhiatura assente ed è adatto a tutte le età grazie all'elevata digeribilità, all'alto valore nutritivo e al gusto dolce
- La crosta non edibile si presenta consistente e paglierina ed è facilmente riconoscibile dallo scalzo marchiato con la scritta Piave in senso verticale
- Risulta ottimo così com'è oppure tagliato a listarelle e utilizzato per preparare insalate o primi piatti

Piave mezzano DOP

DATI GENERALI

| | |
|-------------------|--|
| Ingredienti | Latte di vacca, sale, caglio, lisozima (da uovo) |
| Stagionatura | 60/180 giorni |
| Aspetto esteriore | Forma cilindrica da 6 kg circa |
| Stoccaggio | 4 - 6 °C |

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

| | |
|-------------------|----------|
| Valore energetico | 408 kcal |
| Proteine | 25 g |
| Grasso | 34 g |
| Carboidrati | 0,6 g |

CARATTERISTICHE CHIMICHE

| | |
|---------------------------|------|
| Grasso in contenuto secco | 52 % |
| Grasso | 34 % |
| Umidità | 34 % |