

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 bianco 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 tenera e chiara ed è facilmente riconoscibile dallo scalzo marchiato con la scritta Piave in senso verticale
- Risulta ottimo da mangiare da solo ed è anche adatto per essere impanato o fuso su verdure o polenta

Piave fresco DOP

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca, sale, caglio, lisozima (da uovo)
Stagionatura	20/60 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6 kg circa
Stoccaggio	4 - 6 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	394 kcal
Proteine	24 g
Grasso	33 g
Carboidrati	0,3 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	51 %
Grasso	33 %
Umidità	35 %