

# 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 %