



- 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 paglierino intenso con tipica sfogliatura ed è adatto a tutte le età grazie all'elevata digeribilità, all'alto valore nutritivo e al gusto deciso
- La crosta non edibile si presenta dura, consistente e tendente al marrone ed è facilmente riconoscibile dallo scalzo marchiato con la scritta Piave in senso verticale
- Risulta ottimo da grattugia ed eccellente da gustare in abbinamento con noci e pere, accompagnato con un vino Malvasia passito

Piave "ORO" DOP

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca, sale, caglio, lisozima (da uovo)
Stagionatura	Garantiti almeno 12 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 5,5 kg circa
Stoccaggio	4 - 10 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	467 kcal / 1938 kJ
Grassi	38 g
Di cui acidi grassi saturi	26 g
Carboidrati	0,0 g
Di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	30 g
Sale	2,0 g