

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

## Piave vecchio DOP

### DATI GENERALI

|                   |                                                  |
|-------------------|--------------------------------------------------|
| Ingredienti       | Latte di vacca, sale, caglio, lisozima (da uovo) |
| Stagionatura      | Oltre 180 giorni                                 |
| Aspetto esteriore | Forma cilindrica da 5,5 kg circa                 |
| Stoccaggio        | 4 - 10 °C                                        |

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Valore energetico   | 445 kcal / 1846 kJ |
| Grassi              | 36.00 g            |
| Acidi grassi saturi | 25.00 g            |
| Carboidrati         | 0.00 g             |
| Zuccheri            | 0.00 g             |
| Proteine            | 29.00 g            |
| Sale                | 1.90 g             |

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Grasso in contenuto secco | 52 % |
| Grasso                    | 37 % |
| Umidità                   | 29 % |