



- Il Rabosato del Piave è un formaggio latteria vecchio affinato per due mesi in vasche vino Raboso
- È un prodotto tipico della provincia trevigiana, diffusa nel mondo contadino
- Color paglierino intenso, ha un profumo delicato con sentori d'uva con una pasta di consistenza dura, compatta e non gommosa in cui si notano le venature tipiche date dall'affinatura
- La crosta non edibile è di colore vinaccia ed è spennellata in superficie con olio di semi vari
- Al taglio si percepisce un aroma tipico del prodotto, sapore aromatico, piccante, piacevole e molto invitante
- Ottimo come stuzzichino, durante i pasti e soprattutto a completamento di gustosi aperitivi

Rabosato del Piave

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte , sale, caglio, lisozima (da uovo), vino. Affinato con vino Raboso IGT e Cabernet IGT. Crosta non edibile
Trattamento	Minimo 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6,5 kg circa
Stoccaggio	3 - 6 °C
Origine del latte	Austria

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	367 kcal / 1526 kJ
Grassi	27.00 g
Acidi grassi saturi	16.00 g
Carboidrati	0.30 g
Zuccheri	0.10 g
Proteine	30.70 g
Sale	1.50 g