Piave DOP



Descrizione

Il **Piave DOP** è un formaggio a pasta cotta e dura, icona del Bellunese. Riconosciuto come Denominazione di Origine Protetta, è prodotto con solo latte vaccino locale, seguendo una filiera e lavorazione rigorose. La sua stagionatura ne definisce le varietà: dal Fresco, delicato e perfetto per taglieri, al Vecchio Selezione Oro, più intenso e ideale da grattugiare. La sua versatilità in cucina e il legame autentico con il territorio ne fanno un'eccellenza che delizia il palato e racconta una storia di passione.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina (colore più marcato con l’aumentare della stagionatura) semidura o dura, senza occhiatura

Sapore

dolce, con una nota speziata, più intenso a seconda della stagionatura

Abbinamenti

Vini rossi corposi. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana). Pane casereccio

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** variabile
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 35% Mgss
- **Peso:** 5, 5 - 7 Kg (a seconda della stagionatura)
- **Diametro:** diametro 27-32 cm, h. 7-8
- **Produttori:** Caseificio della provincia di Belluno
- **Codice Forma:** Vari codici per varie stagionature
- **Codice tagliato:** Vari codici per varie stagionature