Allevatore di Formaggi

Piave DOP

Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Marchi

Riferibile alla famiglia dei formaggi “latteria” veneti, si produce in tre versioni con diversi tempi di stagionatura: Piave DOP Fresco (20 / 60 giorni), Piave DOP Mezzano (61 / 180 giorni), Piave DOP Vecchio (> 180 giorni), Piave DOP Vecchio Selezione Oro (>12 mesi) Piave DOP Vecchio Riserva (oltre 18 mesi).

Caratteristiche organolettiche

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

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: variabile
Produzione: tutto l’anno
Grassi: 35% MGSS
Peso: 5,5 - 7 Kg (a seconda della stagionatura)

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro 27-32 cm, h. 7-8
Produttori: Caseificio della provincia di Belluno
Codice forma: n.d.
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038