



Calendario e area di produzione

Il formaggio PIAVE viene prodotto e stagionato in provincia di Belluno, con latte raccolto nella stessa provincia.



lattebusche

Promotore richiesta riconoscimento
D.O.P. - Lattebusche S.c.a.

Profumo e Sapore

Profumo latteo e aromatico da giovane, che si accentua con note di fiori e fieno da maturo ed invecchiato. Sapore dolce e delicato nel "fresco", che con la maturazione diventa progressivamente intenso e corposo, mai piccante.

Lavorazione

Al latte vaccino vengono aggiunti, oltre al caglio, un "lattoinnesto" e un "sieroinnesto" specifici, prodotti in loco rispettivamente da latte crudo e da siero di lavorazione, contenenti fermenti appartenenti a ceppi autoctoni, che conferiscono al prodotto le specifiche proprietà organolettiche. Alla cottura della cagliata e formatura negli stampi segue la salatura per immersione delle forme in soluzione di acqua e sale ed infine la stagionatura.

Stagionatura

Il formaggio Piave viene distribuito in tre stagionature principali, oltre ad una "Selezione" e ad un "Riserva":

- fresco (stagionatura 20-60 giorni)
- mezzano (stagionatura 60-180 giorni)
- vecchio (stagionatura oltre 180 giorni)
- vecchio "Selezione Oro" (oltre 12 mesi)
- vecchio "Gran Riserva" (oltre 18 mesi)

Valori nutrizionali

Piave Fresco (100 g): Proteine g 26
Energia kcal 401 - Calcio mg 600
Fosforo mg 430 - Ferro mg 30

Piave Mezzano: (100 g): Proteine g 28,5
Energia kcal 429 - Calcio mg 640
Fosforo mg 490 - Ferro mg 30

Piave Vecchio (100 g): Proteine 29 g
Energia kcal 449 - Calcio mg 900
Fosforo mg 585 - Ferro mg 30

Aspetto

Il Piave è un formaggio a pasta cotta, duro e stagionato. Crosta: tenera e chiara nella tipologia "fresco", dura e di una colorazione tendente all'ocra nella tipologia "vecchio" - "vecchio Selezione Oro" e "vecchio Gran Riserva".