



**Piave DOP**  
**vecchio**  
**Codice: 0726**

### **DESCRIZIONE:**

Il Piave DOP vecchio è un formaggio duro a pasta cotta con struttura friabile che viene stagionato oltre 180 giorni. Nasce in provincia di Belluno dove i foraggi ricchi di infiorescenze conferiscono al latte particolari caratteristiche organolettiche. Questo formaggio si presenta di colore giallo paglierino carico, il suo aroma ricorda la frutta secca, in particolare le noci, mentre il suo sapore caratterizzato da note dolci e sapide aumenta d'intensità con l'avanzare della stagionatura. E' naturalmente privo di lattosio e per effetto "naturale" della tipica lavorazione, contiene galattosio.

### **INGREDIENTI:**

Latte vaccino, sale e caglio.

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA 0°C A +6°C.**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1846 kJ – 445 Kcal
GRASSI	36 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	25 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	29 g
SALE	1.9 g