

Piave DOP Vecchio Selezione Oro

Il formaggio Piave raggiunge la sua massima espressione dopo una stagionatura di almeno un anno cioè quando la struttura diventa friabile ed il gusto pieno e assolutamente unico.

La sua peculiarità è quella di rimanere sempre dolce, mai piccante e di aver un gusto fruttato e molto intenso, caratteristico delle stagionature più avanzate, con una forte persistenza al palato.

- **Latte** Vaccino pastorizzato
- **Stagionatura** oltre 12 mesi
- **Crosta** liscia, regolare, color ocra intenso
- **Pasta** paglierino intenso, granulosa e friabile
- **Occhiatura** assente
- **Sapore** fruttato
- **Grasso** tal quale >35 g
- **Proteine** >26 g
- **Forma** cilindrica, scalzo dritto, marchio "Piave" impresso sullo scalzo
- **Dimensioni** diametro 26/30 cm, altezza 7,5 cm
- **Peso** 5,8 kg +/- 1 Kg

