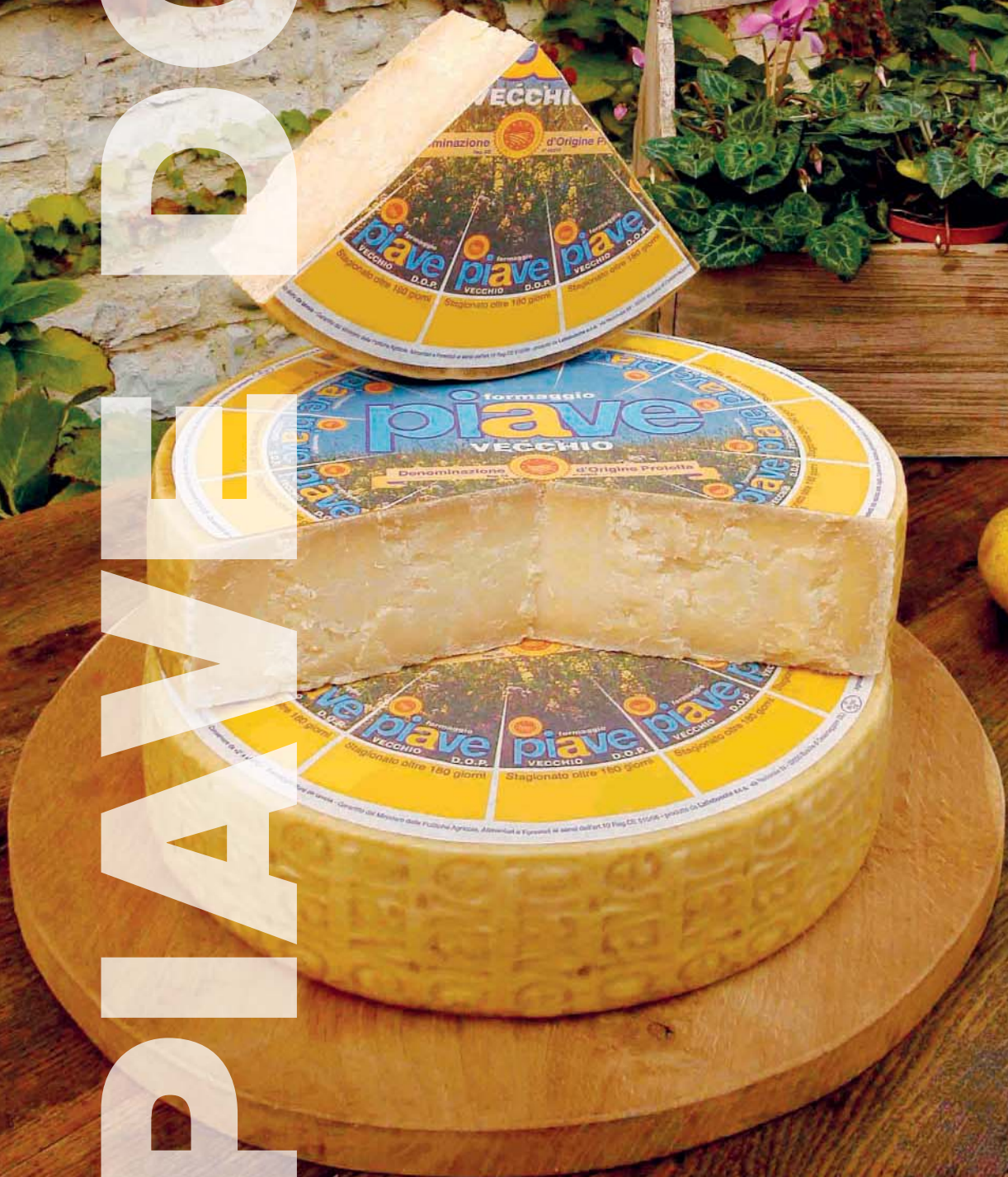


PIAVE
D.O.P.
VECCHIO

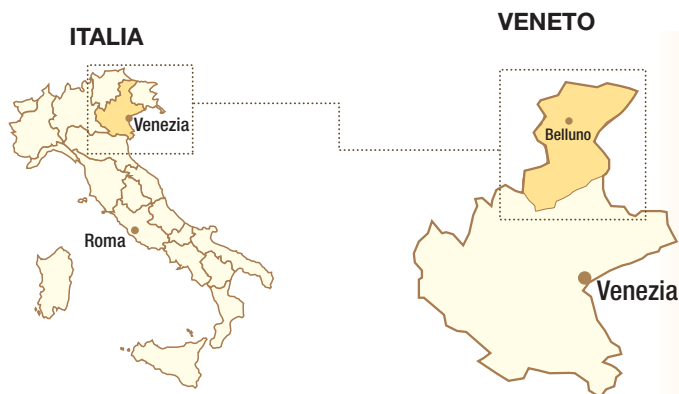


PRODOTTO

Il formaggio Piave è un formaggio a pasta cotta, duro, proposto nelle quattro classiche stagionature Fresco (20/60 giorni), Mezzano (61/180 giorni) Vecchio (<180 giorni), Vecchio Selezione Oro (<12 mesi) e Vecchio Riserva (oltre 18 mesi). Viene prodotto, con latte vaccino raccolto nelle vallate bellunesi, presso le oltre 200 stalle dove il bestiame viene alimentato con foraggio locale ricco di infiorescenze che attribuiscono al latte particolari caratteristiche organolettiche.

ZONA DI PRODUZIONE

Il formaggio Piave DOP, in base a quanto previsto dal Disciplinare di produzione, deve essere prodotto nella provincia di Belluno.



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



Come garanzia per il consumatore il nome del prodotto “Piave” è marchiato su tutto lo scaldo in senso verticale e con il verso della scritta alternato. Sulle forme viene apposta un’etichetta nella quale viene riportato nome, tipologia e ragione sociale del produttore.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Con la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale (CE) del Regolamento n. 443 del 21 maggio 2010 il formaggio Piave ha ottenuto il riconoscimento DOP - Denominazione d’Origine Protetta.

CONTATTI

Consorzio Tutela Piave DOP
 via Nazionale 59 - 32030 Busche (BL)
 Tel +39 0439 391170
 fax +39 0439 393217
 info@formaggiopiave.it www.formaggiopiave.it