

**PIAVE DOP VECCHIO SELEZIONE ORO**

Ultimo agg./ Last update

27/03/2023

85

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903810
Descrizione	Formaggio tradizionale da tavola, a pasta cotta, duro. Nasce in provincia di Belluno, ai confini del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi dove i foraggi, ricchi di infiorescenze attribuiscono al latte particolari caratteristiche organolettiche				
Ingredienti	LATTE vaccino, sale, caglio				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	6,0 ca.	Dimensioni (cm)	Ø 30 X h 7,2
Crosta	Liscia, giallo intenso - Non edibile				
Aspetto interno	Di colore giallo paglierino, priva di occhiatura				
Struttura	Liscia e compatta				
Sapore e aroma	Cresce con l'avanzare della stagionatura, il suo aroma ricorda la frutta secca e le noci				
Stagionatura	min 365 giorni	Temperatura di conservazione		max + 6°C	
Allergeni	LATTE e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione		Italia	

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal)

1938 - 467

GRASSI (g)	38,0	PROTEINE (g)	30,0
di cui ac. grassi saturi (g)	26,0	SALE (g)	2,0
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	26
Residuo secco %	74
Grasso ss %	51
Aw	0,96
pH	5,2

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**PIAVE DOP VECCHIO SELEZIONE ORO**

Ultimo agg./ Last update

27/03/2023

85

Category	CHEESE	Cod.	903810
Description	Traditional table cheese, cooked, hard. It is born in the province of Belluno, on the borders of the Belluno Dolomites National Park where the forage, rich in inflorescences attribute to the milk particular organoleptic characteristics		
Ingredients	Cow MILK, salt, rennet		
Format	Wheel	Weight (kg)	6,0 ca.
		Size (cm)	Ø 30 X h 7,2
Rind	Smooth, intense yellow - Non edible		
Internal appearance	Straw-yellow in color, without eyes		
Texture	Smooth and compact		
Taste and smell	It grows with aging, its aroma is reminiscent of dried fruit and nuts		
Ageing	min 365 days	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1938 - 467

FAT (g)	38,0	PROTEIN (g)	30,0
of which satures (g)	26,0	SALT (g)	2,0
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

**Chemical-physical Characteristics**

Moisture (%)	26
Dry Matter (%)	74
Fat in dry matter (%)	51
Aw	0,96
pH	5,2

**Microbiological Characteristics**

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**PIAVE DOP VECCHIO SELEZIONE ORO**

Ultimo agg./ Last update

27/03/2023

85

**Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information**

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone- SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Avvolto in carta per alimenti- Wrapped in food paper	180
b)		

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film termoretraibile - Thermoretracted film	25
b)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	60

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film termoretraibile - Thermoretracted film	25
b)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	60

Unità di vendita - Selling Unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(\*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit