Consorzio per la Tutela del Formaggio Piave DOP
Via Nazionale, 57/A 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
e-mail: consorzio@formaggiopiave.it
www.formaggiopiave.it www.piavecheese.com
Tel 0439-391170 FAX 0439 -393217
P.IVA 01105270258

ピアーヴェチーズ DOP

ピアーヴェチーズは、加熱処理をしたペーストを使用した硬質 DOP チーズで、穴のないコンパクトな構造を持ち、ヴェネツィア近郊の北イタリアのベッルーノ県で生産されます。着色料や保存料を含まず、優れた品質の原材料のみを使用して作られています。
甘くて濃厚で決してスパイシーではなく、高山のハーブや花を思わせる芳醇な香りが際立っています。
ピアーヴェ チーズの製造技術はヴェネト州ベッルーノ地域で代々受け継がれており、その起源は 19 世紀末、イタリア初の山地における乳業の設立にまで遡ります。

- ピアーヴェ DOP メッツァーノ (2 ～ 6 か月)
- ピアーヴェ PDO ヴェッキオ セレツィオーネ オーロ (12 か月以上)

DOP

ピアーヴェ チーズは 2010 年に DOP (保護原産地呼称) を取得しました。これは、その独特で紛れもない特徴と生産地域との関係を確立する欧州連合による最高の評価です。

ピアーヴェチーズ DOP メッツァーノ

熟成期間：2～6 か月
構造： 半硬質、コンパクト、なめらか
香り：風味と甘味は中程度、酸味は少ない
アロマ：乳酸、調理バター、軽くトースト
味の持続性： 中

ピアーヴェチーズ DOP ヴェッキオ・セレツィオーネ・オーロ

熟成： 12 か月以上
構造： 硬質、コンパクト、粒状
香り： 中程度の風味と甘味
アロマ：野菜、トースト、ドライフルーツ
味の持続性： 中～高