



## Piave, A.O.P.

**Le Piave peut remplacer le Parmigiano Reggiano dans un risotto en y apportant des saveurs différentes, mais il peut également être apprécié seul ou dans d'autres plats.**

Agriform est une immense coopérative italienne dont plus de 1000 fermes sont membres. Le lait utilisé pour fabriquer le Piave provient uniquement des fermes situées dans la province de Belluno.

Agriform a été fondé en 1980. La coopérative produit, affine et distribue plus de 14 fromages différents. C'est sous la marque "Oro del Tempo" qu'elle produit le Piave.

Le Piave se décline sous 4 formes: le "Fresco" de 20 à 60 jours d'affinage, le "Mezzano" de 60 à 180 jours, le "Vecchio" pour plus de 6 mois d'affinage et le "Vecchio Oro del Tempo" pour plus de 12 mois d'affinage. Nous avons habituellement le "Vecchio Oro del Tempo", celui affiné plus de 12 mois.



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Italie
Région	Vénétie
Détails	N/A
Producteur	Agriform
M.G.	30%
Affinage minimum	12 mois
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	N/A
Particularités	N/A

#### Aspect

Meule d'un diamètre entre 31 et 33 cm, d'une hauteur entre 7 et 9 cm et d'un poids entre 7 et 8 kg. Croûte de couleur beige. Plus le fromage vieillit, plus la croûte est sèche et épaisse. Pâte jaune et friable.

#### Goût

Fruité, presque sucré, arômes de noix et d'agrumes, pointe de sel.

### ANECDOTE

*Le fromage a été nommé du nom de la Rivière Piave qui prend sa source au Mont Peralba dans le Val Visdende dans la partie nord de la province de Belluno. Elle traverse ensuite la vallée et atteint la plaine au pied des montagnes pré-alpines de la Vénétie.*

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Fruité et vif**  
Soave

#### Vin rouge



**Aromatique et souple**  
Cabernet franc de l'Italie

#### Bière



**Blonde Mordante**  
Gueuze, Lager, Bière aux fruits

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Parmigiano Reggiano, A.O.P.
- » BellaVitano à la bière de framboises