

Piave Mezzano Medium

Der Gran Terre Piave Mezzano (Medium) ist ein italienischer Hartkäse mit g.U. aus der Provinz Belluno am Rand der Belluneser Dolomiten. Er reift ca. 60 bis 180 Tage und entwickelt dabei eine glatte, strohfarbene Rinde sowie einen süßlich-markanten Geschmack. In der Nase überzeugt er mit einem Duft, der deutlich an Milch und Joghurt erinnert – ideal zum Schneiden, Hobeln oder für die Käseplatte.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Tier	Kuh
Fettgehalt in Trockenmasse	Mindestens 48%
Zertifizierung	g.U.
Lagertemperatur	4-7°C
Zustand	Frisch

Zutaten

MILCH, Salz, Lab.

Inverkehrbringer

Caseifici Granterre S.p.A.
Via Polonia 30/33 41122 Modena MO Italien