

# LINEA BIO



## ► Il Moliternino Bio

Fondatore Agostino Villecco, fu  dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionare in Toscana. Molti altri vennero poi nell'isola dal Mezzogiorno allo scopo di trasformare il latte in formaggio per l'esportazione. La famiglia Villecco iniziò a produrre il Moliterno, il Toscanello, il Pecorino Romano e le ricotte.

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

## IL MOLITERNINO BIO

27050FF

Formaggio da tavola o da grattugia, dal sapore sapido, pieno e deciso. La pasta è compatta, con rada occhiatura, di colore bianco avorio.

È caratterizzato dal marchio "Central" impresso su tutte le forme e dalla modellatura dei cestini in giunco.

*Organic pecorino, good as a table cheese or for grating, made with organic sheep's milk. The paste is white-ivory with a compact structure or occasional holes.*

*It has a solid, balanced and pleasantly strong taste.*

*It is characterized by the "Central" brand stamped on all wheels and the shaping of rattan baskets in which this cheese is made.*



### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	1850 kJ/442 kcal	CODICE	CODE	27050FF
Grassi	Fat	38,00 g	PESO	WEIGHT	2,400/2,700 Kg
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	26,00 g	MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	38,00 %
Carboidrati	Carbohydrates	0,98 g	CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
di cui zuccheri	of which sugar	0,16 g	STAGIONATURA	AGING	120/150 gg.
Proteine	Proteins	24,00 g	FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTON	2 /6/10
Sale	Salt	1,98 g			



**Cen.tra.l.** S.r.l.

Sede e stabilimento S.S. 131 Km. 40,250 · 09027 Serrenti (VS) · Tel. +39 070 9371363 · Fax +39 070 9370175  
central@central.it www.central.it

*I dati contenuti nella scheda sono a carattere indicativo e non impegnativi per l'azienda. · C/01/MM*