

# LINEA GOURMET



## ▸ Moliterno al Tartufo

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

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

## MOLITERNO AL TARTUFO

23045FF

Formaggio ovino a pasta semidura o dura, da tavola o da grattugia. Il gusto pieno del Moliterno si esalta nelle particolari note gustative del tartufo.

La pasta è bianca con venature di tartufo, la crosta mostra i tipici segni del canestro in giunco e infine il marchio "Central" su tutte le forme ne garantisce la qualità.

*Hard or semi hard sheep's milk cheese, the taste of the Moliterno is exalted by the gustative notes of the truffle. The paste is white with a marbling of truffles. The crust has the typical signs of the reed baskets with the Central trademarked on the site of the wheel.*



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

Energia	Energy	1637 kJ/395 kcal
Grassi	Fat	31,60 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	21,50 g
Carboidrati	Carbohydrates	3,30 g
di cui zuccheri	of which sugar	1,60 g
Proteine	Proteins	24,20 g
Sale	Salt	2,20 g

CODICE	CODE	23045FF
PESO	WEIGHT	5,200/5,600 Kg
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	31,60 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
STAGIONATURA	AGING	120/150 gg.
FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTONE	2



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

Sede e stabilimento S.S. 131 Km. 40,250 · 09025 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*