

# RICOTTE



## ► Ricotte Fresche

Il fondatore Agostino Villecco, **Central**<sup>®</sup> fine dell'Ottocento, a produrre formaggio in Sardegna e portarlo a stasuno lucano. Molti altri vennero poi nell'isola dal Mezzogiorno alla scopa di Trastevere, il latte in formaggio per l'esportazione. La famiglia Villecco iniziò a produrre il Moliterno, il Toscanello, il Pecorino Romano

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

# RICOTTE FRESCHE

## RICOTTA MONTELLA FRESCA

Ricotta fresca di pecora da tavola cremosa, dal sapore sapido e delicato. La struttura della pasta è umida e di colore bianco.

*A soft and fresh sheep's ricotta. It is slightly salted. Deliciously tasty.*



**50025FF**

**50026FF**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g		
Energia	Energy	764 kJ/183 kcal
Grassi	Fat	15,00 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	9,00 g
Carboidrati	Carbohydrates	0,50 g
di cui zuccheri	of which sugar	0,18 g
Proteine	Proteins	11,40 g
Sale	Salt	0,62 g

CODICE	CODE	50025FF / 50026FF
PESO	WEIGHT	0,650/0,750 / 0,350/0,450 Kg.
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	15 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
CONFEZIONI PER CARTONE	PACKS PER BOX	18/32



**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*