

RICOTTE



▸ Ricotte Salate

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

Formaggi

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

RICOTTE SALATE

RICOTTA MONTELLA AL PEPERONCINO

55011FF

55010FF

Ricotta di pecora da grattugia. Sapore sapido, piccante e persistente. La struttura della pasta è compatta e di colore rosato, caratterizzato dalla presenza del peperoncino rosso contuso.

An aged and compact ricotta, good for grating. Slightly salted, the color veers towards pink, due to the red peppers that add a note of spiciness to this already great ricotta.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g		
Energia	Energy	1208 kJ/289 kcal
Grassi	Fat	20,00 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	12,00 g
Carboidrati	Carbohydrates	2,53 g
di cui zuccheri	of which sugar	1,09 g
Proteine	Proteins	24,60 g
Sale	Salt	4,79 g

CODICE	CODE	55011FF / 55010FF
PESO	WEIGHT	0,300/0,400 Kg.
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	20 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
STAGIONATURA	AGING	8/12 gg.
CONFEZIONI PER CARTONE	PACKS PER BOX	16/28
PEZZI PER CONFEZIONE	PIECES PER PACKAGING	1/4