

# FORMAGGI OVI·CAPRINI



## ▸ Ca' Briolu

Fondatore Agostino Vilecco, fu  dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionare in Mezzogiorno allo scopo di trasformare il latte in formaggio per l'esportazione. La famiglia Vilecco iniziò a produrre il Moliterno, il Toscanello, il Pecorino Romano e le ricotture.

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

## CA' BRIOLU

S1070FF

Formaggio ovi-caprino molle a crosta lavata, dal sapore sapido, deciso e particolarmente aromatico. La crosta è molto sottile, morbida e rossastra. La pasta è bianca, tendente al giallo paglierino sottocrosta dove la proteolisi è più avanzata.

*Washed rind cheese with a very strong and savory taste, very aromatic. The paste is white and compact in the middle, with a tendency towards light yellow and creamy as it gets closer to the rind.*



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g			CODICE	CODE	S1055FF
Energia	Energy	1576 kJ/377 kcal	PESO	WEIGHT	0,600/0,700 Kg.
Grassi	Fat	32,50 g	MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	32,50 %
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	20,50 g	CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
Carboidrati	Carbohydrates	1,02 g	STAGIONATURA	AGING	20/30 gg.
di cui zuccheri	of which sugar	0,13 g	FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTONE	5
Proteine	Proteins	20,00 g			
Sale	Salt	2,09 g			



**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*