

FORMAGGI OVI·CAPRINI



► Cacetto Sardo

Fondatore Agostino VILLECCO, fu  dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionare in Umbria. 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

CACETTO SARDO

S1055FF

Formaggio ovi-caprino a pasta molle, compatta, color bianco avorio. All'assaggio spicca una nota naturale di acidulo, che conferisce una piacevole sensazione di fresco. L'aggiunta di quantità minime di latte caprino conferisce qualità organolettiche e gusto-olfattive peculiari.

Chese with a white and compact paste. Slightly sour with a pleasant fresh sensation. Minimal amount of goat's milk confer it a peculiar taste.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	1578 kJ / 377 kcal	CODICE	CODE	S1055FF
Grassi	Fat	31,50 g	PESO	WEIGHT	0,650/0,750 Kg.
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	20,00 g	MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	31,50 %
Carboidrati	Carbohydrates	1,78 g	CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6° C.
di cui zuccheri	of which sugar	0,40 g	STAGIONATURA	AGING	15/20 gg.
Proteine	Proteins	21,60 g	FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTONE	12
Sale	Salt	1,51 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