

FORMAGGI CAPRINI



► Caciottì

Fondatore Agostino Vилlecco, su  dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionatura in Umbria. Molti altri vennero poi nell'entroterra 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 ricotte.

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI



CACIOTTÌ

Formaggio caprino a pasta molle, dal sapore dolce e fresco, con leggere note di acidità, tipica dei formaggi lattici di capra.

It's a fresh goat cheese, close grained. Its taste is sweet and tasty with a little tanginess typical of goat's milk cheeses.

T1075FF



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	1367 kJ / 326 kcal
Grassi	Fat	25,50 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	15,40 g
Carboidrati	Carbohydrates	0,89 g
di cui zuccheri	of which sugar	0,23 g
Proteine	Proteins	23,40 g
Sale	Salt	0,80 g

CODICE	CODE	T1075FF
PESO	WEIGHT	1,900/2,100 Kg.
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	25,50 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6° C.
STAGIONATURA	AGING	10/15 gg.
FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTON	5