FORMAGGI SEMICOTTI

Canestrato Pepato

Central® Formaggi

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

CANESTRATO PEPATO

20060FF

Formaggio da tavola o da grattuggia.
La pasta è compatta, semidura o dura, bianca o paglierine, con sfumature ambrate in corrispondenza dei grani di pepe.
Il pepe e inserito a mano durante la lavorazione in modo da avere una distribuzione omogenea. Il sapore è deciso e piccante, fortemente caratterizzato dalla fragranza del pepe nero in grani.

Semi hard or hard sheep's milk cheese, good for grating or as a table cheese. The paste is compact and white with rare and small holes. The black pepper is evenly distributed in the cheese by hand, giving the cheese a well rounded sharp taste.
The crust is thin with a light yellow color.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g		
Energia	*Energy*	**1817 kJ/434 kcal**
Grassi	*Fat*	**36,00 g**
di cui acidi grassi saturi	*of which saturated fat*	**20,00 g**
Carboidrati	*Carbohydrates*	**0,50 g**
di cui zuccheri	*of which sugar*	**0,10 g**
Proteine	*Proteins*	**27,00 g**
Sale	*Salt*	**1,97 g**

CODICE	*CODE*	**20060FF**
PESO	*WEIGHT*	**13,00/15,00 Kg.**
MATERIA GRASSA	*FATTY MATTER*	**36 %**
CONSERVAZIONE	*STORING TEMP.*	**4/6° C.**
STAGIONATURA	*AGING*	**120/180 gg.**
FORME PER CARTONE	*WHEELS PER CARTON*	**1**

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