

FORMAGGI CAPRINI



► Caprineria

Fondatore Agostino Vилlecco, su **Central**[®] dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionatura in 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 ricotture.

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI



CAPRINERA

Formaggio caprino a pasta semidura o dura. Formaggio da tavola, dal sapore sapido e aromatico, caratterizzato dal classico gusto ircino. La pasta è di colore bianco, friabile quando è stagionato.

It's a hard o semi-hard goat cheese, close grained or with a few holes in it. Its taste is full, pleasantly aromatic, typical of goat cheese. Paste is white, crumbly when it is more aged.



T2015FF

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	1771 kJ/423 kcal
Grassi	Fat	34,75 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	22,00 g
Carboidrati	Carbohydrates	0,32 g
di cui zuccheri	of which sugar	0,23 g
Proteine	Proteins	27,30 g
Sale	Salt	2,40 g

CODICE	CODE	T2015FF
PESO	WEIGHT	1,800/2,00 Kg.
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	34,75 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
STAGIONATURA	AGING	60/120 gg.
FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTON	4



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