

# FORMAGGI SPECIALI



## ▸ Delizia Bianca

Fondatore Agostino Vilecco, fu  dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionatura in Abruzzo. Molti altri vennero poi nell'isola dal 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 ricotte.

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

# DELIZIA BIANCA

30005FF

È un formaggio ovino a pasta molle e struttura compatta. Il sapore è dolce.

*A soft sheep's milk cheese with a compact structure. It has a fresh and mild taste.*



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	1602 kJ/383 kcal	CODICE	CODE	30005FF
Grassi	Fat	32,00 g	PESO	WEIGHT	1,400/1,600 Kg.
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	20,00 g	MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	32 %
Carboidrati	Carbohydrates	1,09 g	CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6° C.
di cui zuccheri	of which sugar	0,31 g	STAGIONATURA	AGING	20/30 gg.
Proteine	Proteins	22,60 g	FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTONE	7/5
Sale	Salt	1,11 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*