

PECORINI MOLLI



► Delizia del Pastore

Fondatore Agostino Villecco, fu **Central**® dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionare in Moliterno. Molti altri vennero poi nell'entroterra 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



DELIZIA DEL PASTORE

10002FF

Formaggio molle da tavola, dal sapore dolce e aromatico con leggerissime note di acidulo.

La pasta è compatta, leggermente paglierina, con rada occhiatura.

La crosta si presenta spessa e dura.

Soft table cheese, sweet and aromatic with slight notes of sour.

It is compact, slightly pale yellow, with sparse holes.

The rind is thick and hard.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	1675 kJ /400 kcal
Grassi	Fat	33,50 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	22,00 g
Carboidrati	Carbohydrates	1,46 g
di cui zuccheri	of which sugar	0,31 g
Proteine	Proteins	23,20 g
Sale	Salt	1,21 g

CODICE	CODE	10002FF
PESO	WEIGHT	1,800/2,000 Kg.
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	33,50 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6° C.
STAGIONATURA	AGING	20-30 gg.
FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTON	2/6



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