

FORMAGGI SPECIALI



▸ Delizia Pepata

Fondatore Agostino Vilecco, fu  dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionare 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 AL PEPATA

30010FF

Formaggi ovini a pasta molle da tavola.
Dal sapore dolce-piccante, fortemente esaltato dalla presenza di grani di pepe nero. Pasta bianca, compatta e morbida.

*A soft sheep's milk cheese with a compact structure.
It has a pleasant strong taste due to the presence of black pepper among the ingredients.*



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	1529 kJ/365 kcal	CODICE	CODE	30010FF
Grassi	Fat	31,00 g	PESO	WEIGHT	1,400/2,000 Kg.
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	19,00 g	MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	31 %
Carboidrati	Carbohydrates	0,48 g	CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6° C.
di cui zuccheri	of which sugar	0,10 g	STAGIONATURA	AGING	20/30 gg.
Proteine	Proteins	21,10 g	FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTONE	7/5
Sale	Salt	0,99g			



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