

PECORINI MOLLI



▸ Delizia di Sardegna liscia

Fondatore Agostino Vилlecco, su **Central**[®] dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionare in Mezzogiorno. Molti altri vennero poi nell'isola dal 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

DELIZIA DI SARDEGNA LISCIA

10004FF

Formaggio ovino a pasta molle da tavola.
Dal sapore dolce e aromatico con leggerissime note di acidulo.
Pasta compatta, bianca, con rada occhiatura.

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



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	1675 kJ / 400 kcal	CODICE	CODE	10004FF
Grassi	Fat	33,50 g	PESO	WEIGHT	1,800/2,000 Kg.
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	22,00 g	MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	33,50 %
Carboidrati	Carbohydrates	1,46 g	CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6° C.
di cui zuccheri	of which sugar	0,31 g	STAGIONATURA	AGING	20/30 gg.
Proteine	Proteins	23,20 g	FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTONE	6/4
Sale	Salt	1,21 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