

# RICOTTE CONFEZIONATE



► Fior di Ricotta 1500g

Il fondatore Agostino Villecco, **Central**<sup>®</sup> fine dell'Ottocento, a produrre formaggio in Sardegna e portarlo a sua **Formaggi** lucano. Molti altri vennero poi nell'isola 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 ricotte.

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

## FIOR DI RICOTTA

Ricotta di pecora confezionata in modo da avere una scadenza superiore alla ricotta tradizionale, questa crema di ricotta si scioglie in bocca con un sapore dolce e delicato.

*Ewe's milk ricotta cheese formed in such a way as to give it a longer "use by" date than traditional ricotta; this ricotta cream dissolves in the mouth to reveal its mild, gentle flavour.*

50062FF



### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	729 kJ/174 kcal
Grassi	Fat	13,50 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	8,00 g
Carboidrati	Carbohydrates	0,66 g
di cui zuccheri	of which sugar	0,13 g
Proteine	Proteins	12,50 g
Sale	Salt	0,25 g

CODICE	CODE	50062FF
PESO	WEIGHT	1,500 Kg.
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	13,50 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
CONFEZIONI PER CARTONE	PACKS PER BOX	5/4
PEZZI PER CONFEZIONE	PIECES PER PACKAGING	1/1



**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*