

# FORMAGGI CAPRINI



## ► Monte Mayore

Fondatore Agostino Vилlecco, su **Central**<sup>®</sup> dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionare in Mezzogiorno allo scopo di trasformare il latte in formaggio per l'esportazione. La famiglia Vилlecco inizia a produrre il Moliterno, il Toscanello, il Pecorino Romano e le ricotte.

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI



## MONTE MAYORE

Formaggio caprino a pasta semidura o dura. Formaggio da tavola, dal sapore sapido, leggermente piccante nel progredire della stagionatura. È caratterizzato dall'aroma armonico delle note lattiche caprine. La pasta è compatta, bianca, con rada occhiatura.

*It's a hard o semi-hard goat cheese, close grained, with a sweet taste and medium sharpness and tanginess that increases as the cheese ages. Paste is white, compact, with occasional holes.*



## T2035FF

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

Energia	Energy	1719 kJ/410 kcal
Grassi	Fat	34,00 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	21,50 g
Carboidrati	Carbohydrates	0,91 g
di cui zuccheri	of which sugar	0,35 g
Proteine	Proteins	25,25 g
Sale	Salt	1,86 g

CODICE	CODE	T2035FF
PESO	WEIGHT	3,400/3,700 Kg.
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	34,00 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
STAGIONATURA	AGING	60/120 gg.
FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTON	4/2



**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