FORMAGGI SEMICOTTI

- Pastore Central
- Piccolo Pastore Central

Central® Formaggi

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

PASTORE CENTRAL

PICCOLO PASTORE CENTRAL

20015FF

20020FF

Formaggio ovino a pasta semidura o dura dal gusto piacevolmente piccante ed equilibrato.
La pasta è bianca, compatta, con una leggera occhiatura.
Nel progredire della stagionatura tende a essere friabile.
È caratterizzato dal marchio "V" impresso su tutte le forme.

A hard sheep's milk cheese, with a pleasantly sharp and even flavor. The paste is white and tends to become brittle as it ages.
It is characterized by the "V" on the side of all the wheels.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g		Cod. 20015FF	Cod. 20020FF
Energia	*Energy*	1813 kJ/433 kcal	1795 kJ/429 kcal
Grassi	*Fat*	36,00 g	36,25 g
di cui acidi grassi saturi	*of which saturated fat*	25,00 g	22,00 g
Carboidrati	*Carbohydrates*	2,05 g	0,54 g
di cui zuccheri	*of which sugar*	0,27 g	0,23 g
Proteine	*Proteins*	25,20 g	25,15 g
Sale	*Salt*	2,28 g	1,61 g

PESO	*WEIGHT*	3,400/3,700 Kg.	2,400/2,700 Kg.
MATERIA GRASSA	*FATTY MATTER*	36 %	36 %
CONSERVAZIONE	*STORING TEMP.*	4/6 °C.	4/6° C.
STAGIONATURA	*AGING*	120/150 gg.	120 / 150 gg.
FORME PER CARTONE	*WHEELS PER CARTON*	4/2	6/4

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