

PECORINI D.O.P.



► Pecorino Sardo Maturo D.O.P.

Fondatore Agostino Vилlecco, su  dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionare in Umbria. 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

PECORINO SARDO MATURO D.O.P.

25025FF

Formaggio ovino a pasta semidura o dura, da tavola dal sapore dolce, aromatico, gradevolmente piccante nel progredire della stagionatura.

La pasta è compatta, bianca nel formaggio giovane, paglierina nello stagionato.

*Table sheep's milk cheese with and hard paste, and and aromatic and almost sweet taste, that gets sharper as it ages.
The paste is white with a tendency towards light yellow.*



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	1814 kJ/433 kcal
Grassi	Fat	36,00 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	22,00 g
Carboidrati	Carbohydrates	0,52 g
di cui zuccheri	of which sugar	0,17 g
Proteine	Proteins	26,80 g
Sale	Salt	2,20 g

CODICE	CODE	25025FF
PESO	WEIGHT	3,400/3,700 Kg.
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	36 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
STAGIONATURA	AGING	> 2 mesi / months
FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTONE	4



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