

FORMAGGI SEMICOTTI



▸ Piccolo Pastore Central

Fondatore Agostino VILLECCO, fu **Central**[®] dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionare in Salsomaggiore. 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 le ricotte.

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

PICCOLO PASTORE CENTRAL

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

Energia	Energy	1795 kJ/429 kcal	CODICE	CODE	20020FF
Grassi	Fat	36,25 g	PESO	WEIGHT	2,400/2,700 Kg
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	22,00 g	MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	36 %
Carboidrati	Carbohydrates	0,54 g	CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6° C.
di cui zuccheri	of which sugar	0,23 g	STAGIONATURA	AGING	120/150 gg.
Proteine	Proteins	25,15 g	FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTONE	6/4
Sale	Salt	1,61 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