

# PECORINI MOLLI



## ▸ Rugiola

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 iniziò a produrre il Moliterno, il Toscanello, il Pecorino Romano e le ricotture.

**Formaggi**  
SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

# RUGIOLA

10025FF

Formaggio ovino a pasta molle da tavola.  
Dal sapore dolce e delicato. Pasta compatta, bianca o leggermente paglierina con una buona sapidità.

*A soft sheep's milk cheese with a compact structure.  
It has a fresh taste with a mild acidic taste.*



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	1629 kJ / 389 kcal	CODICE	CODE	10025FF
Grassi	Fat	32,50 g	PESO	WEIGHT	0,500/0,800 Kg.
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	21,00 g	MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	32,50 %
Carboidrati	Carbohydrates	1,79 g	CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6° C.
di cui zuccheri	of which sugar	0,63 g	STAGIONATURA	AGING	20/30 gg.
Proteine	Proteins	22,40 g	FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTONE	12
Sale	Salt	1,14 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*