

# RICOTTE CONFEZIONATE



► La Finissima di Capra / Pecora 1000g

Il fondatore Agostino Villecco, **Central**<sup>®</sup> fine dell'Ottocento, a produrre formaggio in Sardegna e portarlo a sua casa in Lucania. Molti altri vennero poi sull'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

## LA FINISSIMA DI CAPRA/PECORA

T5005FF

Ricotta confezionata ovi-caprina si distingue dalla Fior di Ricotta per la presenza della capra che aggiunge le note acidule tipiche del latte di capra a questa ricotta già ottima. La consistenza è cremosa.

*Fresh packaged goat and sheep ricotta. It differentiates itself from the other ricottas because of the goat milk, which add to this already great ricotta, the typical tanginess of the goat milk, without it being overwhelming because it is balanced with the sheep*



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g		
Energia	Energy	687 kJ / 164 kcal
Grassi	Fat	13,00 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	9,00 g
Carboidrati	Carbohydrates	0,75 g
di cui zuccheri	of which sugar	0,50 g
Proteine	Proteins	1,00 g
Sale	Salt	0,17 g

CODICE	CODE	T5005FF
PESO	WEIGHT	1,000 Kg.
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	13 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
CONFEZIONI PER CARTONE	PACKS PER BOX	5/6
PEZZI PER CONFEZIONE	PIECES PER PACKAGING	1/1



**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*