

RICOTTE CONFEZIONATE



► Fior di Ricotta 400g

Il fondatore Agostino Villecco, **Central**[®] fine dell'Ottocento, a produrre formaggio in Sardegna e portarlo a sua casa in Lucania. Molti altri vennero poi in Sicilia 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

FIOR DI RICOTTA

50066FF

Ricotta di pecora confezionata in modo da avere una scadenza superiore alla ricotta tradizionale, questa crema di ricotta si scioglie in bocca con un sapore dolce e delicato.

Ewe's milk ricotta cheese formed in such a way as to give it a longer "use by" date than traditional ricotta; this ricotta cream dissolves in the mouth to reveal its mild, gentle flavour.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	729 kJ/174 kcal
Grassi	Fat	13,50 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	8,00 g
Carboidrati	Carbohydrates	0,66 g
di cui zuccheri	of which sugar	0,13 g
Proteine	Proteins	12,50 g
Sale	Salt	0,25 g

CODICE	CODE	50066FF
PESO	WEIGHT	0,400 Kg.
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	13,50 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
CONFEZIONI PER CARTONE	PACKS PER BOX	5/4
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