

# RICOTTE



## ▸ Ricotte Salate

Il fondatore Agostino Vилlecco, **Central**<sup>®</sup> fine dell'Ottocento, a produrre formaggio in Sardegna e portarlo a stasuno lucano. Molti altri vennero poi nell'isola dal Mezzogiorno alla scopa di Trastevere, il latte in formaggio per l'esportazione. La famiglia Vилlecco iniziò a produrre il Moliterno, il Toscanello, il Pecorino Romano

**Formaggi**

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

# RICOTTE SALATE

## RICOTTA GRECA

55020FF

Ricotta di pecora stagionata da grattugia sapida.  
La struttura della pasta è compatta, di colore bianco.

*A mature and compact sheep's milk ricotta perfect for grating.  
Deliciously taste, sapid. Its paste is white*



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g			CODICE	CODE	55020FF
Energia	Energy	1173 kJ / 280 kcal	PESO	WEIGHT	2,500/3,000 Kg.
Grassi	Fat	19,00 g	MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	19 %
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	11,00 g	CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
Carboidrati	Carbohydrates	1,50 g	STAGIONATURA	AGING	15/20 gg.
di cui zuccheri	of which sugar	0,57 g	PEZZI PER CARTONE	PIECES PER CARTON	4
Proteine	Proteins	25,80 g			
Sale	Salt	4,35 g			