

FORMAGGI SEMICOTTI



► Moliterno al Tartufo

Fondatore Agostino VILLECCO, fu  dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionare in Umbria. Molti altri vennero poi nell'isola dal Mezzogiorno allo scopo di trasformare il latte in formaggio per l'esportazione. La famiglia VILLECCO inizia a produrre il Moliterno, il Toscanello, il Pecorino Romano e le ricotte.

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

MOLITERNO AL TARTUFO

23045FF

Formaggio ovino a pasta semidura o dura, da tavola o da grattugia. Il gusto pieno del Moliterno si esalta nelle particolari note gustative del tartufo.

La pasta è bianca con venature di tartufo, la crosta mostra i tipici segni del canestro in giunco e infine il marchio "Central" su tutte le forme ne garantisce la qualità.

Hard or semi hard sheep's milk cheese, the taste of the Moliterno is exalted by the gustative notes of the truffle. The paste is white with a marbling of truffles. The crust has the typical signs of the reed baskets with the Central trademarked on the site of the wheel.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	1637 kJ/395 kcal
Grassi	Fat	31,60 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	21,50 g
Carboidrati	Carbohydrates	3,30 g
di cui zuccheri	of which sugar	1,60 g
Proteine	Proteins	24,20 g
Sale	Salt	2,20 g

CODICE	CODE	23045FF
PESO	WEIGHT	5,200/5,600 Kg
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	31,60 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
STAGIONATURA	AGING	120/150 gg.
FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTONE	2



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