

RICOTTE



▸ Ricotte Salate

Il fondatore Agostino Vилlecco, **Central**[®] fine dell'Ottocento, a produrre formaggio in Sardegna e portarlo a stasuno lucano. Molti altri vennero poi nell'isola dal Mezzogiorno alla scopa di Trasmare 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 MONTELLA STAGIONATA

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

An aged and compact ricotta, good for grating. Slightly salted.



55006FF

55005FF

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g		
Energia	Energy	1334 kJ/319 kcal
Grassi	Fat	23,00 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	14,00 g
Carboidrati	Carbohydrates	1,80 g
di cui zuccheri	of which sugar	0,94 g
Proteine	Proteins	26,10 g
Sale	Salt	4,43 g

CODICE	CODE	55006FF / 55005FF
PESO	WEIGHT	0,300/0,400 Kg.
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	23,00 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
STAGIONATURA	AGING	8/12 gg.
CONFEZIONI PER CARTONE	PACKS PER BOX	16/28/56
PEZZI PER CONFEZIONE	PIECES PER PACKAGING	1/4/4