

RICOTTE



▸ Ricotte Fresche

*Il fondatore Agostino Villecco, nel 1860, fu il primo a produrre formaggio in Sardegn
maggio in Sardegna e portarlo a stas
nell'isola dal Mezzogiorno alla scopa di Trasmare il latte in formaggio per l'esportazione.
La famiglia Villecco iniziò a produrre il Moliterno, il Toscanello, il Pecorino Romano*



SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

RICOTTE FRESCHE

RICOTTA PRIMAROSA

50005FF

Ricotta fresca di pecora da tavola. Crema dal sapore dolce e delicato, dall'aroma di latte fresco.

A soft and fresh sheep's milk ricotta with a delicate taste. Your typical ricotta.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g		
Energia	Energy	685 kJ/164 kcal
Grassi	Fat	11,50 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	6,50 g
Carboidrati	Carbohydrates	0,16 g
di cui zuccheri	of which sugar	0,16 g
Proteine	Proteins	14,90 g
Sale	Salt	0,10 g

CODICE	CODE	50005FF
PESO	WEIGHT	1,500/1,700 Kg.
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	11,50 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
CONFEZIONI PER CARTONE	PACKS PER BOX	8



Cen.tra.l. S.r.l.

Sede e stabilimento S.S. 131 Km. 40,250 · 09027 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