

# FORMAGGI SEMICOTTI



## ► Moliterno

Fondatore Agostino VILLECCO, fu  dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionare in Moliterno. 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 ricottelle.

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI



# MOLITERNO

**20045FF**

Formaggio ovino a pasta semidura o dura, da tavola o da grattugia, dal sapore sapido, pieno e deciso. La pasta è compatta, con rada occhiatura, di colore bianco avorio. È caratterizzato dal marchio "Central" impresso su tutte le forme e dalla modellatura dei cestini in giunco.

*A hard sheep's milk cheese, with a compact structure or with occasional holes. It has a solid, balanced, pleasantly strong taste, which tends to become more marked with time. All the wheels are marked with "Central" logo and clearly show the signs from the handmade reed basket in which are made.*



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	1818 kJ/434 kcal
Grassi	Fat	36,00 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	22,00 g
Carboidrati	Carbohydrates	1,50 g
di cui zuccheri	of which sugar	0,11 g
Proteine	Proteins	26,10 g
Sale	Salt	2,10 g

CODICE	CODE	20045FF
PESO	WEIGHT	5,200/5,600 Kg
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	36 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
STAGIONATURA	AGING	120/150 gg.
FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTON	3/2



**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*