

PECORINI D.O.P.



► Pecorino Romano D.O.P.

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

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

PECORINO ROMANO D.O.P.

25030FF

Formaggio ovino a pasta semidura o dura, da tavola o da grattugia, dal sapore aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola, sapido e piccante per quello stagionato. La pasta è compatta, bianca o leggermente paglierina.

Hard sheep's milk cheese, good as a table cheese when younger and as a grating cheese when older.

The taste is aromatic and slightly sharp when young and very sharp and salty when old. The paste is white.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g			CODICE	CODE	25030FF
Energia	Energy	1804 kJ/431 kcal	PESO	WEIGHT	25,000/27,000 Kg.
Grassi	Fat	36,50 g	MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	36,50 %
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	24,00 g	CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
Carboidrati	Carbohydrates	0,12 g	STAGIONATURA	AGING	5 mesi da tavola traduzione 8 mesi da grattugia traduzione
di cui zuccheri	of which sugar	0,05 g	FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTONE	1
Proteine	Proteins	25,50 g			
Sale	Salt	3,82 g			



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