

FORMAGGI CAPRINI



▸ Rocca Ruya



Fondatore Agostino Vилlecco, fu *Central*® dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionatura in Salsomaggiore. 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



ROCCA RUYA

Formaggio di capra a pasta semidura o dura. Formaggio da tavola o da grattugia, dal sapore sapido, leggermente piccante. È caratterizzato dal classico gusto ircino. La pasta è compatta, di colore bianco.

It's a hard or semi hard goat cheese, close grained or with a few holes. Good as a table cheese or for grating its taste is sweet and aromatic, with some acid notes typical of goat cheese.

T2030FF



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	1704 kJ/407 kcal	CODICE	CODE	T2030FF
Grassi	Fat	34,00 g	PESO	WEIGHT	1,900/2,100 Kg.
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	20,00 g	MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	34,00 %
Carboidrati	Carbohydrates	0,57 g	CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
di cui zuccheri	of which sugar	0,16 g	STAGIONATURA	AGING	60/120 gg.
Proteine	Proteins	24,70 g	FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTONE	7
Sale	Salt	2,62 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