

FORMAGGI SEMICOTTI



▸ Smeraldo di Sardegna

Fondatore Agostino Vилlecco, fu **Central**[®] dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionare in **Formaggi** italiani. Molti altri vennero poi nell'isola 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 ricotte.

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

SMERALDO DI SARDEGNA

20030FF

Formaggio ovino a pasta semidura o dura, da tavola dal sapore dolce e sapido, con note aromatiche di burro. La pasta è di colore bianco, compatta, con una leggera occhiatura, elastica nel formaggio giovane, friabile e solubile nello stagionato.

A hard sheep's milk cheese, with a compact structure or with occasional holes. It has a mild, fragrant taste, that tends to be more marked with advanced ageing.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g			CODICE	CODE	20030FF
Energia	Energy	1880 kJ/449 kcal	PESO	WEIGHT	3,400/3,700 Kg.
Grassi	Fat	39,00 g	MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	39 %
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	25,00 g	CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
Carboidrati	Carbohydrates	0,22 g	STAGIONATURA	AGING	120/150 gg.
di cui zuccheri	of which sugar	0,11 g	FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTONE	4/2
Proteine	Proteins	24,30 g			
Sale	Salt	1,95 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