RICOTTE

Ricotte Salate

Il fondatore Agostino Villecco, [illegible] fine dell'Ottocento, a produrre formaggio in Sardegna e portarlo a stag[illegible]no lucano. Molti altri vennero poi nell'isola dal Mezzogiorno allo scopo di trasformare il latte in formaggio per l'esportazione. La famiglia Villecco iniziò a produrre il Moliterno, il Toscanello, il Pecorino Romano

Central® Formaggi

Sapori Unici e Inconfondibili

RICOTTE SALATE

RICOTTA MONTELLA STAGIONATA

55006FF

55005FF

Ricotta di pecora, da grattugia sapida. La struttura della pasta è compatta, di colore bianco.

An aged and compact ricotta, good for grating. Slightly salted.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g		
Energia	*Energy*	1334 kJ/319 kcal
Grassi	*Fat*	23,00 g
di cui acidi grassi saturi	*of which saturated fat*	14,00 g
Carboidrati	*Carbohydrates*	1,80 g
di cui zuccheri	*of which sugar*	0,94 g
Proteine	*Proteins*	26,10 g
Sale	*Salt*	4,43 g

CODICE	*CODE*	55006FF / 55005FF
PESO	*WEIGHT*	0,300/0,400 Kg.
MATERIA GRASSA	*FATTY MATTER*	23,00 %
CONSERVAZIONE	*STORING TEMP.*	4/6 °C.
STAGIONATURA	*AGING*	8/12 gg.
CONFEZIONI PER CARTONE	*PACKS PER BOX*	16/28/56
PEZZI PER CONFEZIONE	*PIECES PER PACKAGING*	1/4/4