

FORMAGGI SPECIALI



▸ Sila pepato

Fondatore Agostino VILLECCO, fu  dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionare in Umbria. 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 e le ricotte.

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

SILA PEPATO

30035FF

È un formaggio ovino di pasta tenera semi dura, struttura compatta o leggermente occhiata.
Il sapore è intenso e piccante per la presenza di pepe nero tra gli ingredienti.

A soft semi-hard sheep's milk cheese, with a compact structure or occasional holes. It has an intense, strong taste, due to the presence of black pepper among the ingredients.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g			CODICE	CODE	30035FF
Energia	Energy	1598 kJ / 382 kcal	PESO	WEIGHT	3,800/4,000 Kg.
Grassi	Fat	31,00 g	MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	31 %
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	19,30 g	CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6° C.
Carboidrati	Carbohydrates	0,68 g	STAGIONATURA	AGING	40/50 gg.
di cui zuccheri	of which sugar	0,08 g	FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTONE	4/2
Proteine	Proteins	25,00 g			
Sale	Salt	1,76 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