

FORMAGGI SEMICOTTI



► Piccolo Canestrato

Fondatore Agostino Vилlecco, fu  dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionare in Canino. 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 ricottelle.

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI

PICCOLO CANESTRATO

20040FF

Formaggio ovino a pasta semidura o dura, da tavola o da grattugia, dal sapore sapido, leggermente piccante, che si fa più deciso con l'avanzare della stagionatura. Presenta una pasta compatta di colore bianco. La crosta è caratterizzata dalla tipica impronta dei canestri.

Hard sheep's milk cheese, with a compact structure or with occasional holes. It has an intense flavor that tends to become sharper as the ageing advances.

Paste is white. The rind shows the signs of baskets in which is made.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	1892 kJ/452 kcal	CODICE	CODE	20040FF
Grassi	Fat	39,00 g	PESO	WEIGHT	2,400/2,600 Kg.
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	23,00 g	MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	39 %
Carboidrati	Carbohydrates	0,27 g	CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6 °C.
di cui zuccheri	of which sugar	0,07 g	STAGIONATURA	AGING	90/150 gg.
Proteine	Proteins	25,00 g	FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTON	7/4
Sale	Salt	2,10 g			



Cen.tr.a.l. S.r.l.

Sede e stabilimento S.S. 131 Km. 40,250 · 09027 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