

# FORMAGGI SEMICOTTI



## ► Fiore Dolce

Fondatore Agostino Vilecco, fu **Central**<sup>®</sup> dell'Ottocento, a produrre formaggi in Sardegna e portarlo a stagionatura in Abruzzo. Molti altri vennero poi nell'isola dal Mezzogiorno allo scopo di trasformare il latte in formaggio per l'esportazione. La famiglia Vilecco iniziò a produrre il Moliterno, il Toscanello, il Pecorino Romano e le ricotte.

SAPORI UNICI E INCONFONDIBILI



## FIORE DOLCE

**20005FF**

Formaggio ovino a pasta semidura o dura, da tavola, dal sapore dolce ed equilibrato, più marcato nel progredire della stagionatura. La pasta è compatta, bianca nel formaggio giovane, paglierina nello stagionato.

*Hard o semi-hard sheep's milk table cheese. It has a mild, aromatic and sweet taste which tends to become more marked with advanced ageing. The paste is white in the younger cheese, light yellow in the more aged ones.*



### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g

Energia	Energy	1851 kJ/442 kcal
Grassi	Fat	37,00 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	21,00 g
Carboidrati	Carbohydrates	0,41 g
di cui zuccheri	of which sugar	0,33 g
Proteine	Proteins	26,90 g
Sale	Salt	2,14 g

CODICE	CODE	20005FF
PESO	WEIGHT	3,400/3,700 Kg
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	37,00 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6° C.
STAGIONATURA	AGING	120/150 gg.
FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTON	4/2



**Cen.tra.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*