Zonetti®

Tutto il meglio dal latte.

FRESCHEZZA, QUALITÀ, PASSIONE, SERIETÀ.
ECCO LA NOSTRA RICETTA.

Solo Latte Italiano

Zonetti®

Tutto il meglio dal latte.

Zonetti®
Tutto il meglio dal latte.

FRESCHISSIMI	pag.	3
FRESCHI	»	7
SEMISTAGIONATI	»	17
STAGIONATI	»	21
SPEZIATI	»	27

Zonetti®
Tutto il meglio dal latte.

Zonetti®

Tutto il meglio dal latte.

FORMAGGI

FRESCHISSIMI

Ricotta Sabinella

LATTICINO FRESCO

Descrizione:
La tradizionale ricotta di pecora si presenta con il suo bel colore bianco-latte capace di trasmettere una piacevole sensazione di freschezza. Il profumo è quello caratteristico del latte fresco, la consistenza è cremosa, e leggermente spugnosa. Il sapore è dolce e delicato, con una vena giusta sapidità che fa subito capire la sua provenienza ovina.
La ricotta è ricavata dal riscaldamento del siero di latte e dalla successiva scolatura della parte sierosa ancora rimasta, è quest'ultimo passaggio che le da una cremosità ed una pienezza non indifferenti ma, soprattutto, eliminando del tutto l'asprezza.
La ricotta è un alimento che in cucina può essere usato indistintamente sia nella preparazione di pasta fresca che in quella dei dolci.

Ingredienti:
Siero di latte, latte di pecora, panna e sale.

Shelf life:
In cella frigorifera a temperatura +4° C durata 10 giorni.

Caratteristiche:
Forma tronco-conica, peso circa 2 kg.
Ricottine da 300 e 500 gr.

Confezioni disponibili:
Ricotta da kg 0,300 - Confezione num. 6 pezzi.
Ricotta da kg 0,500 - Vasche in plastica num. 4 pezzi.
Ricotta da kg 2,000 - Casse polistirolo num. 4 / 6 pezzi.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	628,0 kj / 151 kcal
Grassi totali	11,9 g
di cui acidi saturi	7,7 g
Carboidrati	2,8 g
di cui zuccheri	2,8 g
Proteine	8,2 g
Sale	0,3 g

Ricotta di Pura Pecora

LATTICINO FRESCO

Descrizione:
Ricotta ottenuta da siero di latte ovino, aggiunta di latte di pecora italiano. Il sapore è gradevole ed intenso tipico dei prodotti ad esclusivo utilizzo di latte ovino.

Ingredienti:
Siero di latte di pecora, latte di pecora e sale.

Shelf life:
In cella frigorifera a temperatura +2/+4° C, durata 10 giorni.

Caratteristiche:
Forma tronco-conica, peso circa 2 kg. Fuscella in plastica.
Ricottine da 300 e 500 gr.

Confezioni disponibili (termosigillate):
Ricotta da kg 0,300 - Vaschette in plastica num. 6 pezzi.
Ricotta da kg 0,500 - Vaschette in plastica num. 4 pezzi.
Ricotta da kg 2,000 - Cartone da 4 pezzi.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	658 kj / 157 kcal
Grassi totali	11,0 g
di cui acidi grassi saturi	7,7 g
Carboidrati	4,2 g
di cui zuccheri	4,2 g
Proteine	9,5 g
Sale	0,2 g

COLLI SABINI

FORMAGGIO PRIMOSALE

Descrizione:
Formaggio di pecora freschissimo a pasta morbida di colore bianco, di sapore fresco e delicato, per uso da tavola.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Shelf life:
In cella frigorifera a temperatura +4° C, durata 10 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica con uno scalzo leggermente arrotondato.
Il peso è di kg 1,600 circa.

Confezioni disponibili:
Il prodotto è confezionato singolarmente, in contenitore cilindrico con chiusura ermetica.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1567 kj / 378 kcal
Grassi totali	30,2 g
di cui acidi grassi saturi	18,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,4 g
Sale	1,7 g

Zonetti®
Tutto il meglio dal latte.

FORMAGGI

FRESCHI

MARZOLINO

FORMAGGIO FRESCO DI PECORA

Descrizione:
Formaggio di pecora a pasta morbida e cremosa di colore bianco e di sapore dolce.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Stagionatura:
Dai 10 ai 15 giorni. .

Caratteristiche:
Forma ovale classica del Marzolino.
Il peso è di kg 1,000/1,100.

Confezioni disponibili:
Cartoni da 7 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1567 kj / 378 kcal
Grassi totali	30,2 g
di cui acidi grassi saturi	18,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,4 g
Sale	1,7 g

NEROLESE

CACIOTTINA DI PECORA

Descrizione:
Formaggio di pecora a pasta morbida di colore bianco leggermente occhiata, di sapore dolce e gradevole.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Stagionatura:
Dai 10 ai 20 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica con uno scalzo leggermente arrotondato.
Il peso è di kg 1,600 circa.

Confezioni disponibili:
Cartoni 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1567 kj / 378 kcal
Grassi totali	30,2 g
di cui acidi grassi saturi	18,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,4 g
Sale	1,7 g

SABINELLO

FORMAGGIO FRESCO DI PECORA

Descrizione:
Formaggio di pecora a forma scodellata, pasta morbida e cremosa di colore bianco e sapore dolce con una accentuata occhiatura.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Stagionatura:
Dai 15 ai 20 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica con uno scalzo arrotondato di cm 16/18.
Il peso è di kg 1,600/1,800 circa.

Confezioni disponibili:
Cartoni da 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1567 kj / 378 kcal
Grassi totali	30,2 g
di cui acidi grassi saturi	18,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	26,4 g
Sale	1,7 g

Caciotta Salaria

FORMAGGIO FRESCO DI PECORA

Descrizione:
Classica caciotta prodotta con latte di pecora proveniente dalle campagne laziali. La "Caciotta Salaria" è uno dei primi prodotti delle tradizioni casearie della Famiglia Zonetti che ne effettua la produzione e commercializzazione ormai da più di 40 anni.
Formaggio a pasta morbida di colore bianco tendente al paglierino con sapore intenso e deciso, tipico dei formaggi di pecora.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Stagionatura:
30/40 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica con uno scalzo dritto.
Il peso è di circa kg 4,200/kg 4,500.

Confezioni disponibili:
Cartoni da 2 / 4 / 6 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1567 kj / 378 kcal
Grassi totali	30,2 g
di cui acidi grassi saturi	18,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,4 g
Sale	1,7 g

Formaggio da Tavola Misto

FORMAGGIO DI PECORA E MUCCA

Descrizione:
Formaggio a pasta morbida leggermente occhiata, di sapore dolce e gradevole.

Ingredienti:
Latte di pecora e mucca pastorizzati, caglio, sale e fermenti lattici.

Stagionatura: Dai 10 ai 20 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica con scalzo arrotondato,
il peso è di circa kg 2,00.
Forma quadra con scalzo dritto, il peso è di kg 3,800.

Confezioni disponibili:
Cartoni da 2 / 4 / 6 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	356 kcal / 1474 kj
Grassi totali	30,02 g
di cui acidi grassi saturi	17,85 g
Carboidrati	0,60 g
di cui zuccheri	0,60 g
Proteine	21,34 g
Sale	1,97 g

Formaggio di Mucca

FORMAGGIO DI MUCCA

Descrizione:
Formaggio a pasta morbida e cremosa dal sapore dolce e gradevole.

Ingredienti:
Latte di mucca pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Stagionatura: Dai 20 ai 30 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica con scalzo dritto,
forme da kg 1,00 e da kg 1,80 circa.
Forma rotonda con scalzo dritto.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 1,000 circa - cartoni da 5 forme.
Forma da kg 1,800 circa - cartoni da 4 forme

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1567 kj / 378 kcal
Grassi totali	30,2 g
di cui acidi grassi saturi	18,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,4 g
Sale	1,7 g

CACIOTTA
LAVORAZIONE
NORCIA

CACIOTTA DI PECORA

Descrizione:
Formaggio a pasta morbida di colore bianco tendente al paglierino con evidente occhiatura dal sapore intenso e leggermente piccante.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Stagionatura:
30/40 giorni..

Caratteristiche:
Forma cilindrica con uno scalzo dritto.
Il peso è di circa kg 3,800.

Confezioni disponibili:
Cartoni da 2 / 4 / 6 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1567 kj / 378 kcal
Grassi totali	30,2 g
di cui acidi grassi saturi	18,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,4 g
Sale	1,7 g

CACIOTTINA
LAVORAZIONE
SENESE

CACIOTTINA DI PECORA

Descrizione:
Formaggio di pecora a pasta morbida di colore bianco leggermente occhiata, di sapore dolce e gradevole.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Stagionatura:
10/20 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica con uno scalzo leggermente arrotondato.
Il peso è di kg 1,600 circa.

Confezioni disponibili:
Cartoni da 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1567 kj / 378 kcal
Grassi totali	30,2 g
di cui acidi grassi saturi	18,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,4 g
Sale	1,7 g

PECORINO
LAVORAZIONE
ABRUZZESE

CACIOTTINA DI PECORA

Descrizione:
Formaggio di pecora a pasta morbida di colore bianco tendente al paglierino, leggermente occhiata, dal gusto deciso e intenso. Se stagionato più a lungo il sapore diventa leggermente piccante.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Stagionatura: Dai 15 ai 20 giorni

Caratteristiche:
Forma cilindrica, stampo tradizionale canestrato.
La pezzatura disponibile è da kg 0,800 / kg 1,500 / kg 2,300.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 0,800 - cartoni num. 9 forme.
Forma da kg 1,500 - cartoni num. 5 forme.
Forma da kg 2,300 - cartoni num. 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1567 kj / 378 kcal
Grassi totali	30,2 g
di cui acidi grassi saturi	18,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,4 g
Sale	1,7 g

Zonetti®
Tutto il meglio dal latte.

FORMAGGI

SEMISTAGIONATI

BUONGUSTO

FORMAGGIO SEMISTAGIONATO DI PECORA

Descrizione:
Formaggio a pasta morbida, leggermente occhiata, di colore bianco latte. Dal sapore intenso e gradevole tipico del pecorino.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Stagionatura:
Dai 90 ai 120 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica con uno scalzo dritto, il peso varia a seconda della pezzatura: kg 1,000 - kg 1,500 - kg 2,500 - kg 4,800 circa.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 1,000 - cartoni da 9 forme
Forma da kg 1,500 - cartoni da 7 forme
Forma da kg 2,500 - cartoni da 4 forme
Forma da kg 4,800 - cartoni da 2 e 6 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1589 kj / 383 kcal
Grassi totali	31,0 g
di cui acidi grassi saturi	5,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,0 g
Sale	2,6 g

NONNA MARIA

FORMAGGIO SEMISTAGIONATO DI PECORA E MUCCA

Descrizione:
Semistagionato di sapore leggermente piccante.

Ingredienti:
Latte di pecora e mucca pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Stagionatura:
90/120 giorni.

Caratteristiche:
Forma quadrata con uno scalzo dritto,
il peso è di kg 4,500/4,800 circa.

Confezioni disponibili:
Cartoni da 2 e 6 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	356 kcal / 1474 kj
Grassi totali	30,02 g
di cui acidi grassi saturi	17,85 g
Carboidrati	0,60 g
di cui zuccheri	0,60 g
Proteine	21,34 g
Sale	1,97 g

ARTIGIANO AI 2 LATTI

FORMAGGIO DI PECORA E MUCCA

Descrizione:
Formaggio con latte di pecora e mucca a pasta compatta di colore bianco tendente al paglierino, dal gusto dolce con leggere note di latte di pecora. Se stagionato più a lungo il sapore diventa leggermente piccante e deciso.

Ingredienti:
Latte di pecora e mucca pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici. Crosta non edibile.

Stagionatura:
30/60 giorni.

Caratteristiche:
Forma quadrata con scalzo leggermente arrotondato, il peso è di kg 2,00 circa.

Confezioni disponibili:
Cartoni da 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1474 kj / 356 kcal
Grassi totali	30,20 g
di cui acidi grassi saturi	17,85 g
Carboidrati	0,60 g
di cui zuccheri	0,60 g
Proteine	21,34 g
Sale	1,97 g

Pecorino di Nerola a Latte Crudo

FORMAGGIO DI PECORA CON LATTE FRESCO

Descrizione:
formaggio di pecora a pasta compatta di colore paglierino, leggermente occhiata, dal gusto deciso tipico del latte di pecora. Se stagionato più a lungo il sapore diventa leggermente piccante e deciso.

Ingredienti:
Latte di pecora fresco, caglio, sale e fermenti lattici. Crosta non edibile.

Stagionatura:
30/60 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica, stampo tradizionale a scalzo dritto.
il peso è di kg 2,5/3,00 circa.

Confezioni disponibili:
Cartoni da 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1866 kj / 446 kcal
Grassi totali	29,0 g
di cui acidi grassi saturi	15,0 g
Carboidrati	0,2 g
di cui zuccheri	0,2 g
Proteine	27,9 g
Sale	1,7 g

Pecorino Occhietto a Latte Crudo

FORMAGGIO DI PECORA CON LATTE FRESCO

Descrizione:
Formaggio di pecora a pasta morbida ci colore paglierino, con marcata occhiatura e dal sapore deciso e intenso.

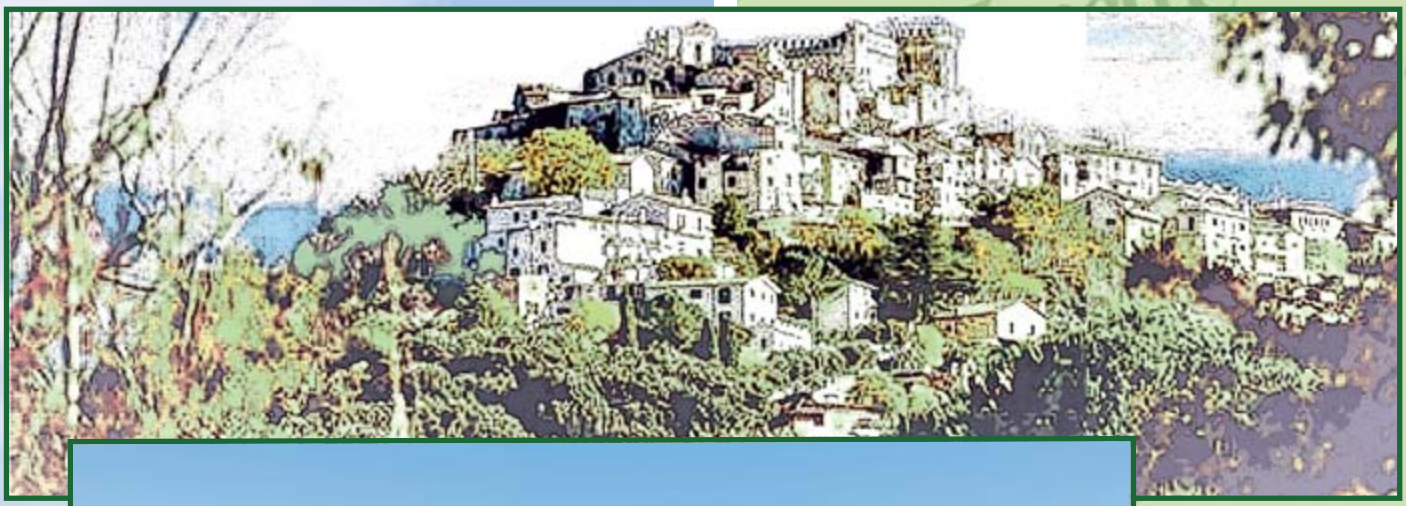
Ingredienti:
Latte di pecora fresco, caglio, sale e fermenti lattici. Crosta non edibile.

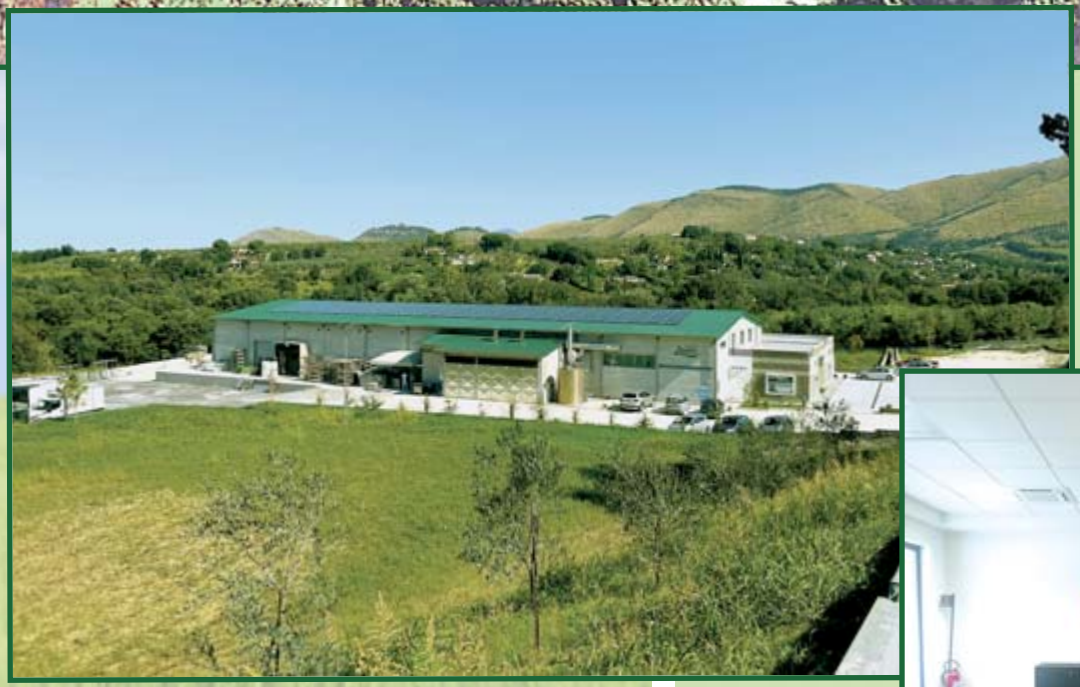
Stagionatura:
30/60 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica, stampo tradizionale a scalzo leggermente curvato,
il peso è di kg 2,00/2,500 circa.

Confezioni disponibili:
Cartoni da 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1866 kj / 446 kcal
Grassi totali	29,0 g
di cui acidi grassi saturi	15,0 g
Carboidrati	0,2 g
di cui zuccheri	0,2 g
Proteine	27,9 g
Sale	1,7 g





Zonetti®

Tutto il meglio dal latte.

SOLO LATTE ITALIANO

Zonetti®

Tutto il meglio dal latte.

SOLO LATTE ITALIANO

Zonetti®

Tutto il meglio dal latte.

FORMAGGI

STAGIONATI

Formaggio di Pecora Stagionato

FORMAGGIO DI PECORA

Descrizione:
Tipico Pecorino prodotto con latte di pecora delle Campagne Romane e Colline Sabine, formaggio a pasta semidura di colore bianco latte con un gusto deciso ma molto gradevole, indicato soprattutto come formaggio da tavola, con una stagionatura appropriata si ottiene anche un ottimo pecorino da grattugia.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Stagionatura:
5 mesi.

Caratteristiche:
Forma cilindrica con uno scalzo di circa cm 12/13, il peso varia a seconda della pezzatura da kg 1,000 a kg 4,500.

Confezioni disponibili:
Forme da kg 1,000 - cartoni da 6 forme.
Forme da kg 1,500 - cartoni da 5 forme
Forme da kg 2,500 - cartoni da 4 forme
Forme da kg 4,500 - cartoni da 6 forme

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1589 kj / 383 kcal
Grassi totali	31,0 g
di cui acidi grassi saturi	5,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,0 g
Sale	2,6 g

Pecorino lavorazione Abruzzese stagionato

FORMAGGIO DI PECORA

Descrizione:
Formaggio di pecora a pasta semidura di colore bianco tendente al paglierino, leggermente occhiata, dal gusto deciso e leggermente piccante.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

Stagionatura:
Oltre 4 mesi.

Caratteristiche:
Forma cilindrica, stampo tradizionale canestrato.
La pezzatura disponibile è da:
kg 0,800 / kg 2,300 / kg 5,000.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 0,800 - cartoni da 9 forme
Forma da kg 2,300 - cartoni da 4 forme
Forma da kg 5,000 - cartoni da 2 forme

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1589 kj / 383 kcal
Grassi totali	31,0 g
di cui acidi grassi saturi	5,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,0 g
Sale	2,6 g

Pastore Sabino

FORMAGGIO STAGIONATO DI PECORA

Descrizione:
Formaggio a pasta morbida di colore bianco tendente al paglierino, con qualche piccola occhiatura.
Di sapore deciso e leggermente piccante, tipico dei formaggi stagionati ovini.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Stagionatura:
Da 4 a 8 mesi.

Caratteristiche:
Forma cilindrica, stampo tradizionale canestrato, con uno scalzo dritto. Il peso è di kg 7,500 / kg 8,000 / kg 15,000.

Confezioni disponibili:
Cartoni da 2 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1734 kj / 418 kcal
Grassi totali	34,0 g
di cui acidi grassi saturi	6,9 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	28,0 g
Sale	2,8 g

Pastore Sabino Riserva

FORMAGGIO EXTRAUTERINO DI PECORA

Descrizione:
Formaggio di pecora a pasta dura e friabile di colore bianco tendente al paglierino. Di sapore intenso e piccante tipico dei formaggi extrastagionati ovini caratterizzato dal lungo periodo di stagionatura.

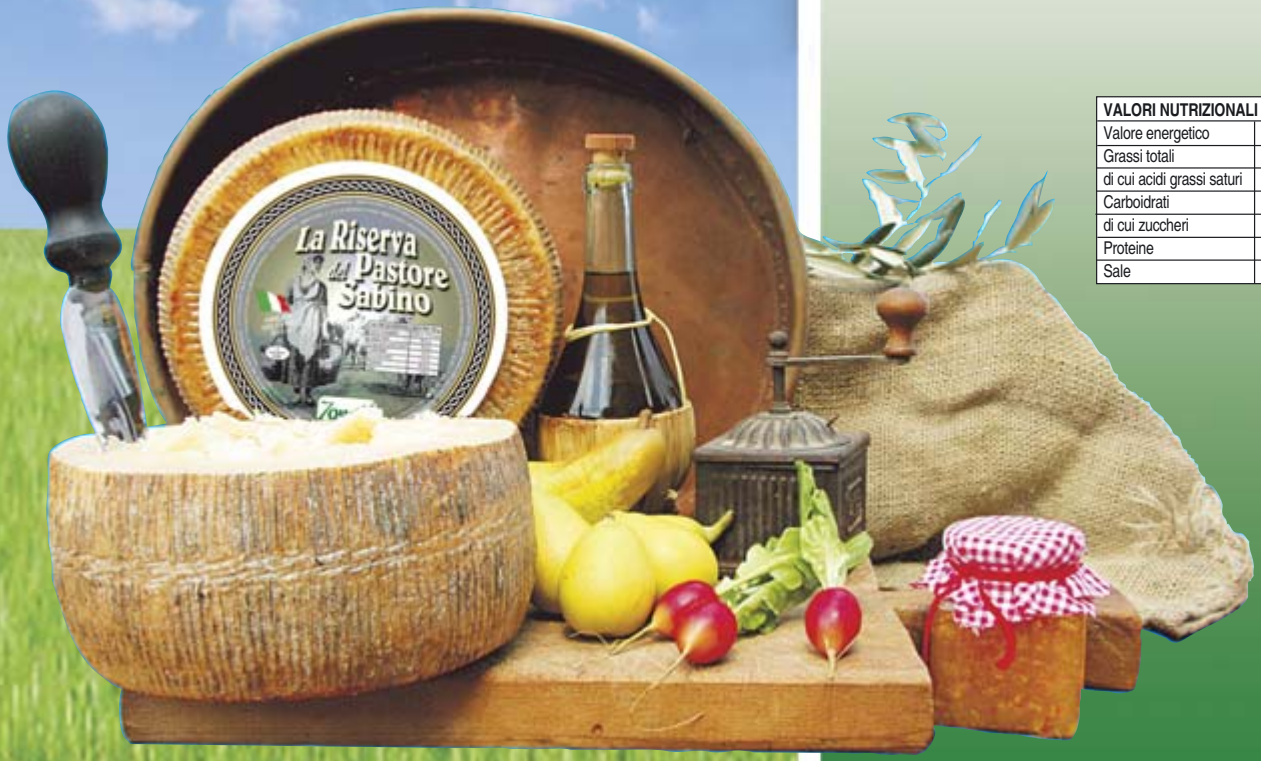
Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

Stagionatura:
Oltre 8 mesi .

Caratteristiche:
Forma cilindrica, stampo tradizionale canestrato con uno scalzo dritto. Il peso è di kg 7,500 / 8,000 / 15,000.

Confezioni disponibili:
Cartoni da 2 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1734 kj / 418 kcal
Grassi totali	34,0 g
di cui acidi grassi saturi	6,9 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	28,0 g
Sale	2,8 g



Antico Pastore

FORMAGGIO STAGIONATO DI PECORA

Descrizione:
Pecorino tradizionale prodotto con latte di pecora delle colline Sabine e campagne Romane, formaggio a pasta semidura di colore bianco tendente al paglierino, con un gusto deciso e piccante. Prende la sua forma particolare dalle cascine in legno utilizzate anticamente dai pastori. Ottimo per piatti tipo amatriciana e carbonara.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Stagionatura:
Oltre 6 mesi .

Caratteristiche:
Forma cilindrica irregolare con uno scalzo dritto, il peso varia a seconda della pezzatura.
Pezzature disponibili: kg 1,500 - kg 3,500 - kg 5,000 - kg 8,000.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 1,500 - Cartoni da 5 forme
Forma da kg 3,500 - Cartoni da 6 forme
Forma da kg 5,000 - Cartoni da 6 forme
Forma da kg 8,000 - Cartoni da 2 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1734 kj / 418 kcal
Grassi totali	34,0 g
di cui acidi grassi saturi	6,9 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	28,0 g
Sale	2,8 g

Zonetti®

Tutto il meglio dal latte.

FORMAGGI

SPEZIATI

Pecorino alle Noci

FORMAGGIO DI PECORA AROMATIZZATO

Descrizione:
Formaggio di pecora a pasta morbida aromatizzato alle noci, caratterizzato dalla presenza di frammenti di noci, a pasta morbida di colore bianco, leggermente occhiata e dal gusto tipico delle noci.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, frammenti di noci 2%, sale, caglio e frammenti di noci.

Stagionatura: Dai 10 ai 20 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica, stampo tradizionale canestrato.
La pezzatura disponibile è da kg 0,400 / kg 0,800 / kg 1,500 canestrato e da kg 2 scodellato.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 0,400 - cartoni da 10 forme.
Forma da kg 0,800 - cartoni da 9 forme.
Forma da kg 1,500 - cartoni da 5 forme.
Forma da kg 2,000 - cartoni da 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1499,9 kj / 361,4 kcal
Grassi totali	29,0 g
di cui acidi grassi saturi	19,3 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	25,1 g
Sale	1,0 g

Pecorino alle Olive

FORMAGGIO DI PECORA AROMATIZZATO

Descrizione:
Formaggio di pecora a pasta morbida e cremosa di colore bianco, aromatizzato alle olive, caratterizzato dalla presenza di frammenti di olive.
Gusto tipico delle olive.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, frammenti di olive 2%, sale, caglio e fermenti lattici.

Stagionatura:
Dai 10 ai 20 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica, stampo tradizionale canestrato.
La pezzatura disponibile è da kg 0,400 / kg 0,800 / kg 1,500 canestrato e da kg 2 scodellato.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 0,400 - cartoni da 10 forme.
Forma da kg 0,800 - cartoni da 9 forme.
Forma da kg 1,500 - cartoni da 5 forme.
Forma da kg 2,000 - cartoni da 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1409 kj / 339,8 kcal
Grassi totali	28,0 g
di cui acidi grassi saturi	18,4 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	21,9 g
Sale	0,9 g

Pecorino al Pepe Nero

FORMAGGIO DI PECORA AROMATIZZATO

Descrizione:
Formaggio di pecora a pasta morbida e cremosa di colore bianco, leggermente occhiata, aromatizzato dalla presenza di pepe nero.
Dal gusto delicato e gradevole e tipico del pepe nero.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, pepe nero 2%, sale, caglio e fermenti lattici.

Stagionatura:
Dai 10 ai 20 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica, stampo tradizionale canestrato.
La pezzatura disponibile è da kg 0,400 / kg 0,800 / kg 1,500 canestrato e da kg 2 scodellato.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 0,400 - cartoni da 10 forme.
Forma da kg 0,800 - cartoni da 9 forme.
Forma da kg 1,500 - cartoni da 5 forme.
Forma da kg 2,000 - cartoni da 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1377 kj / 331 kcal
Grassi totali	25,5 g
di cui acidi grassi saturi	16,6 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	25,4 g
Sale	0,8 g

Pecorino al Peperoncino

FORMAGGIO DI PECORA AROMATIZZATO

Descrizione:
Formaggio di pecora a pasta morbida e cremosa di colore bianco, leggermente occhiata, caratterizzato dalla presenza di frammenti di peperoncino rosso.
Dal gusto intenso e piccante.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, peperoncino, 2%, sale, caglio e fermenti lattici.

Stagionatura:
Dai 10 ai 20 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica, stampo tradizionale canestrato.
La pezzatura disponibile è da kg 0,400 / kg 0,800 / kg 1,500 canestrato e da kg 2 scodellato.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 0,400 - cartoni da 10 forme.
Forma da kg 0,800 - cartoni da 9 forme.
Forma da kg 1,500 - cartoni da 5 forme.
Forma da kg 2,000 - cartoni da 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1437 kj / 352,6 kcal
Grassi totali	31,0 g
di cui acidi grassi saturi	18,5 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	25,2 g
Sale	0,8 g

Zonetti
Tutto il meglio dal latte.

"Fior Di Cacio" 2018
Vallo di Nera (PG).

"Da piazzetta a piazzetta" 2019
Poggio Moiano (RI)

"Fior di Cacio" 2019
Vallo di Nera (PG)

"Infiorata" 2018
Poggio Moiano (RI)

Pecorino al Tartufo

FORMAGGIO DI PECORA AROMATIZZATO

Descrizione:
Formaggio di pecora aromatizzato al tartufo, caratterizzato dalla presenza di scaglie di tartufo, a pasta morbida di colore bianco, leggermente occhiata dal gusto tipico del tartufo.

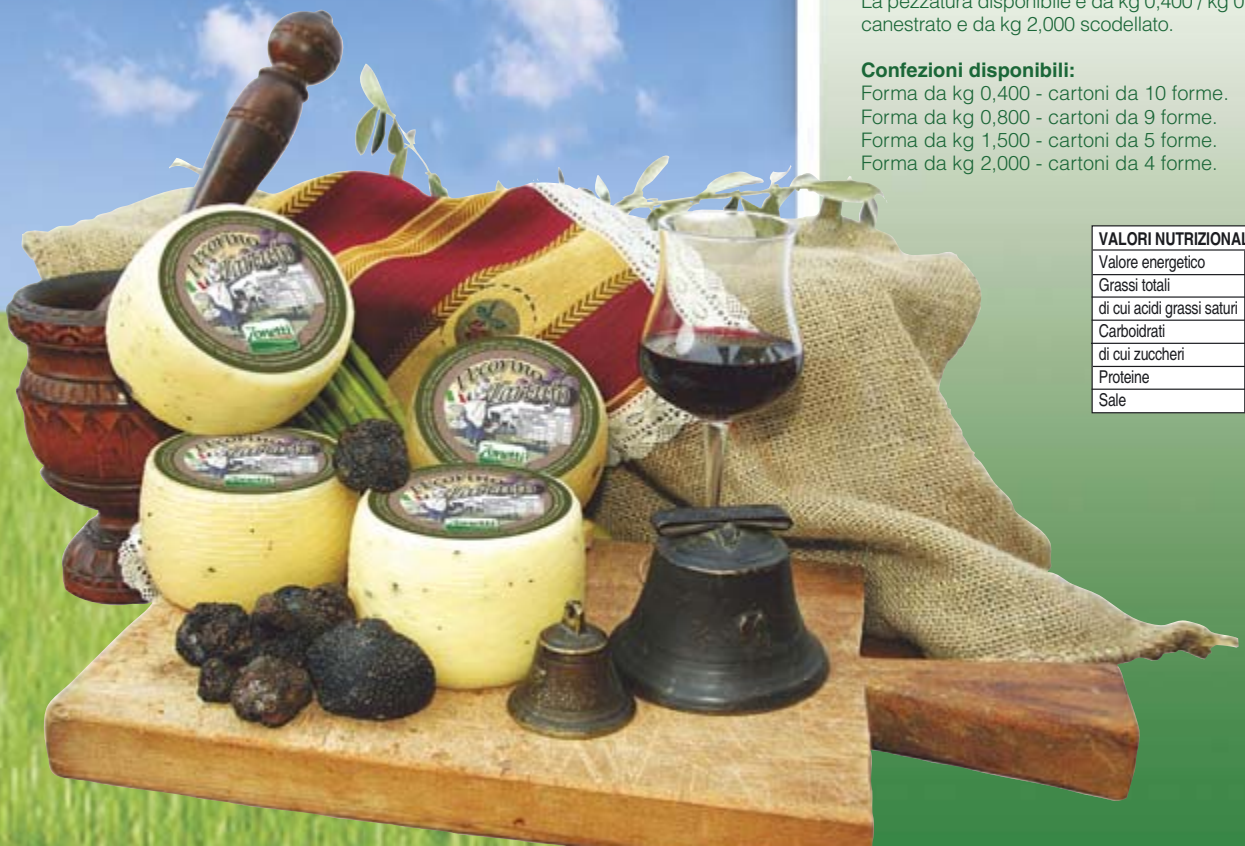
Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, tartufo 2%, sale, caglio e fermenti lattici.

Stagionatura:
Dai 10 ai 20 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica a scalzo arrotondato.
La pezzatura disponibile è da kg 0,400 / kg 0,800 / kg 1,500 canestrato e da kg 2,000 scodellato.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 0,400 - cartoni da 10 forme.
Forma da kg 0,800 - cartoni da 9 forme.
Forma da kg 1,500 - cartoni da 5 forme.
Forma da kg 2,000 - cartoni da 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1536 kj / 370,4 kcal
Grassi totali	30,0 g
di cui acidi grassi saturi	19,8 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	25,1 g
Sale	0,6 g



Pecorino allo Zafferano

FORMAGGIO DI PECORA AROMATIZZATO

Descrizione:
Formaggio di pecora aromatizzato allo zafferano, a pasta morbida di colore giallo tipico dello zafferano, leggermente occhiata dal gusto dolce e gradevole.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, zafferano 2%, sale, caglio e fermenti lattici.

Stagionatura:
Dai 10 ai 20 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica a scalzo arrotondato o forma Capestrati.
La pezzatura disponibile è da kg 0,400 / kg 0,800 / kg 1,500 canestrato e da kg 2,000 scodellato.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 0,400 - cartoni da 10 forme.
Forma da kg 0,800 - cartoni da 9 forme.
Forma da kg 1,500 - cartoni da 5 forme.
Forma da kg 2,000 - cartoni da 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1536 kj / 370,4 kcal
Grassi totali	30,0 g
di cui acidi grassi saturi	19,8 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	25,1 g
Sale	0,6 g

Pecorino al Pesto

FORMAGGIO DI PECORA AROMATIZZATO

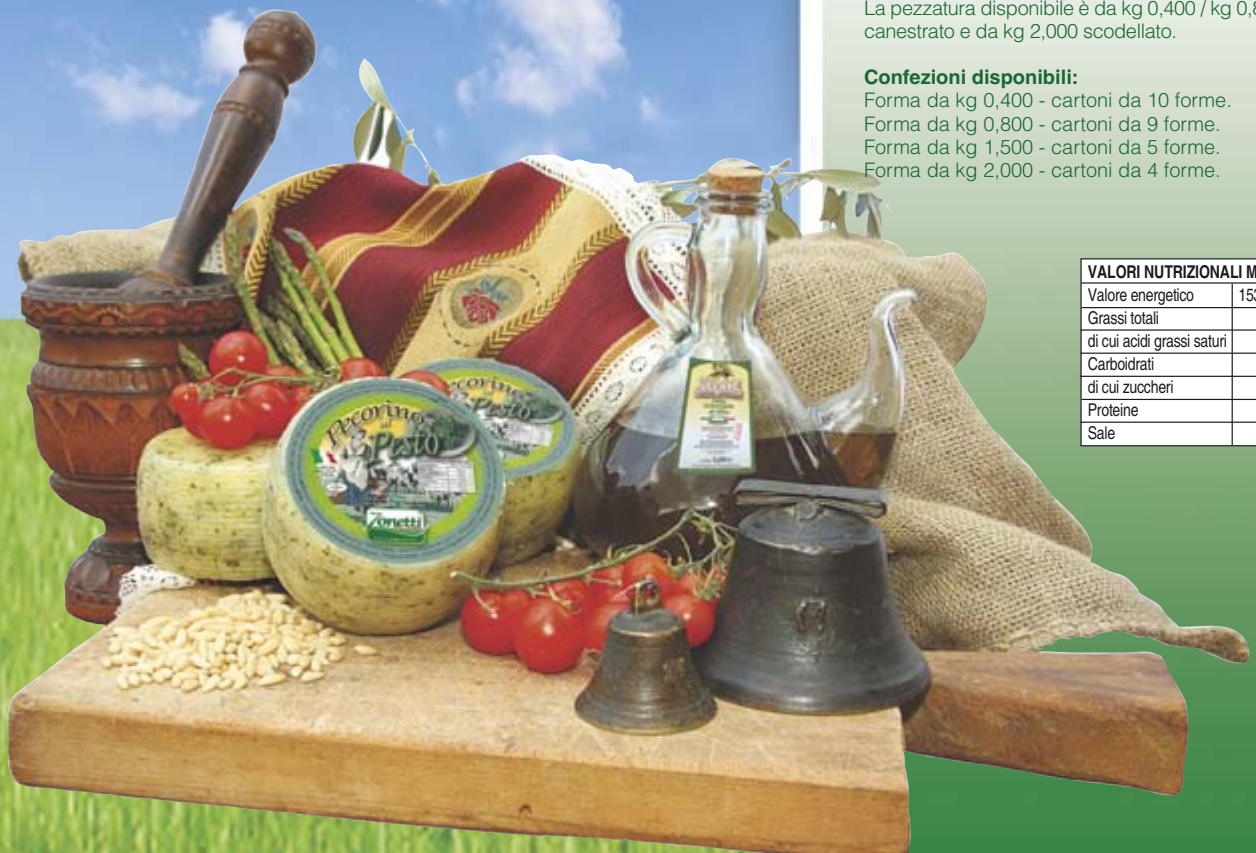
Descrizione:
Formaggio di pecora aromatizzato al pesto, pasta morbida e cremosa, il colore è caratterizzato dalla presenza di frammenti di pesto, leggermente occhiata dal gusto delicato e gradevole.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, pesto 2%, sale, caglio e fermenti lattici.

Stagionatura:
Dai 10 ai 20 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica, stampo tradizionale canestrato.
La pezzatura disponibile è da kg 0,400 / kg 0,800 / kg 1,500 canestrato e da kg 2,000 scodellato.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 0,400 - cartoni da 10 forme.
Forma da kg 0,800 - cartoni da 9 forme.
Forma da kg 1,500 - cartoni da 5 forme.
Forma da kg 2,000 - cartoni da 4 forme.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1536 kj / 370,4 kcal
Grassi totali	30,0 g
di cui acidi grassi saturi	19,8 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	25,1 g
Sale	0,6 g

Pecorino al Pistacchio

FORMAGGIO DI PECORA AROMATIZZATO

Descrizione:
Formaggio di pecora aromatizzato al pistacchio a pasta morbida e cremosa, il colore è caratterizzato dalla presenza di frammenti di pistacchio, leggermente occhiata dal gusto delicato e gradevole.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, pistacchio 2%, sale, caglio e fermenti lattici.

Stagionatura:
Dai 10 ai 20 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica, stampo tradizionale canestrato.
La pezzatura disponibile è da kg 0,400 / kg 0,800 / kg 1,500 canestrato e da kg 2,000 scodellato.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 0,400 - cartoni da 10 forme.
Forma da kg 0,800 - cartoni da 9 forme.
Forma da kg 1,500 - cartoni da 5 forme.
Forma da kg 2,000 - cartoni da 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1433,6 kj / 345,6 kcal
Grassi totali	28,0 g
di cui acidi grassi saturi	18,5 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	23,4 g
Sale	1,0 g

Pecorino al Limone

FORMAGGIO DI PECORA AROMATIZZATO

Descrizione:
Formaggio di pecora aromatizzato al limone, pasta morbida e cremosa, il colore è caratterizzato dalla presenza di frammenti di limone, leggermente occhiata dal gusto delicato e gradevole.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, limone 2%, sale, caglio e fermenti lattici.

Stagionatura:
Dai 10 ai 20 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica, stampo tradizionale canestrato.
La pezzatura disponibile è da kg 0,400 / kg 0,800 / kg 1,500 canestrato e da kg 2,000 scodellato.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 0,400 - cartoni da 10 forme.
Forma da kg 0,800 - cartoni da 9 forme.
Forma da kg 1,500 - cartoni da 5 forme.
Forma da kg 2,000 - cartoni da 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1467,8 kj / 353,6 kcal
Grassi totali	28,0 g
di cui acidi grassi saturi	18,5 g
Carboidrati	0,3 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	25,5 g
Sale	0,6 g

Pecorino al Curcuma

FORMAGGIO DI PECORA AROMATIZZATO

Descrizione:
Formaggio di pecora aromatizzato al curcuma, pasta morbida e cremosa dal gusto delicato e gradevole, il colore è caratterizzato dalla presenza di curcuma

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, curcuma 2%, sale, caglio e fermenti lattici.

Stagionatura:
Dai 10 ai 20 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica, stampo tradizionale canestrato.
La pezzatura disponibile è da kg 0,400 / kg 0,800 / kg 1,500 canestrato e da kg 2,000 scodellato.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 0,400 - cartoni da 10 forme.
Forma da kg 0,800 - cartoni da 9 forme.
Forma da kg 1,500 - cartoni da 5 forme.
Forma da kg 2,000 - cartoni da 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1377 kj / 331 kcal
Grassi totali	25,5 g
di cui acidi grassi saturi	16,6 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	25,4 g
Sale	0,8 g

Pecorino al Curry

FORMAGGIO DI PECORA AROMATIZZATO

Descrizione:
Formaggio di pecora aromatizzato al curry, pasta morbida e cremosa, il colore è caratterizzato dalla presenza del curry, leggermente occhiata dal gusto delicato e gradevole.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, curry 2%, sale, caglio e fermenti lattici.

Stagionatura:
Dai 10 ai 20 giorni.

Caratteristiche:
Forma cilindrica, stampo tradizionale canestrato.
La pezzatura disponibile è da kg 0,400 / kg 0,800 / kg 1,500 canestrato e da kg 2,000 scodellato.

Confezioni disponibili:
Forma da kg 0,400 - cartoni da 10 forme.
Forma da kg 0,800 - cartoni da 9 forme.
Forma da kg 1,500 - cartoni da 5 forme.
Forma da kg 2,000 - cartoni da 4 forme.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1536 kj / 370,4 kcal
Grassi totali	30,0 g
di cui acidi grassi saturi	19,8 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	25,1 g
Sale	0,6 g

Zonetti
Colli Sabini
Formaggio di Mucca
Marcolino
Rigatello
Ricotta
Sabinella
Pastore Sabino
Sabinello
Pecorino
Cacciotta Senese
Formaggio di Pecora Stagionato
La Ricotta del Pastore Sabino
Antico Pastore

Caseificio F.lli Zonetti

Una tradizione tutta familiare

La tradizione della famiglia Zonetti inizia negli anni ‘20 a Roma, nel quartiere Monte Mario, in via Trionfale.
Qui comincia la produzione di latte ovino e la successiva trasformazione, con metodo artigianale in ricotta e formaggio.
I prodotti realizzati trovano sbocco commerciale nelle botteghe allora esistenti nella capitale.
I conflitti bellici susseguitisi negli anni ‘40 causano un fisiologico rallentamento delle attività produttive di allevamento e di trasformazione del latte, determinando continui spostamenti tra Roma e la provincia.
Agli inizi degli anni ‘60 i fratelli Luigi ed Ennio si sentono eredi delle attività dei propri genitori e decidono con taglio imprenditoriale, di rinnovare la tradizione di famiglia.

Gli anni ‘80 e ‘90 consentono l’ampliamento ed il consolidamento dell’azienda sempre attenta alle esigenze del consumatore ed al capillare controllo dei processi di lavorazione del latte e del prodotto finito.
Il nuovo millennio si caratterizza per forti investimenti realizzati in tecnologia e nella continua ricerca di elevati standard qualitativi.

La passione per il lavoro, la straordinaria dedizione e lo spirito di iniziativa hanno trasformato l’esperienza iniziale in un meccanismo di realizzazione di prodotti altamente selezionati.
La serietà aziendale e la qualità dei prodotti contraddistinguono il Caseificio Zonetti, che ad oggi vanta una gamma di oltre 20 tipologie di prodotti realizzati attraverso processi produttivi orientati ancora oggi su tecnologie artigianali.

Zonetti®

Tutto il meglio dal latte.

F.lli Zonetti s.r.l.
Via Salaria Vecchia, 11 - 00017 Nerola (RM)
Tel. +39 0774.683021 - +39 0774.730938
www.caseificiozonetti.it - info@caseificiozonetti.it
P. IVA e C.F. IT 13830551001

Servizi Grafici Integrati
www.grafistil.eu