



F.Ili Zonetti S.r.l.

Via Salaria Vecchia, 11 - 00017 Nerola (RM)
Tel. 0774.683021 - 0774.730938
www.caseificiozonetti.it - info@caseificiozonetti.it

P.I. 13830551001
C.F. 13830551001
R.E.A. RM1476722



ASL RM G - DISTR. DI GUIDONIA
SERVIZIO VETERINARIO

ANTICO PASTORE FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO

- **Caratteristiche:** formaggio a pasta semidura di colore bianco tendente al paglierino, con un gusto deciso e piccante.
- **Ingredienti:** latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici. Trattato in superficie con olio di oliva e aceto di vino. Crosta non edibile. Possibile presenza accidentale di frutta a guscio. Non contiene conservanti.
- **Stagionatura:** oltre 6 mesi.
- **Forma:** cilindrica irregolare con uno scalzo dritto (Prende la sua forma particolare dalle cascine in legno utilizzate anticamente dai pastori).
- **Peso:** forme da kg 3,500 - kg 5,000.
- **Temperatura di conservazione:** forma intera +10°/+12° C in luogo fresco e asciutto.
- **Da consumarsi:** preferibilmente entro un anno dal confezionamento.
- **Origine del latte:** ITALIA.

Categoria Stagionati

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr. di prodotto | |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|
| Valore energetico | 628,0 kj / 151,0 kcal |
| Grassi totali | 11,9 g |
| di cui acidi grassi saturi | 7,7 g |
| Carboidrati | 2,8 g |
| di cui zuccheri | 2,8 g |
| Proteine | 8,2 g |
| Sale | 0,3 g |
| g/secco | |

