



Zonetti Luigi, Ennio & C. S.r.l.

Via Romana, 7 - 00017 Nerola (Roma)
Tel. 0774.683021 - Fax 0774.644742
www.caseificiozonetti.it - zonettisrl@libero.it

P.I. 01707771000
C.F. 07164980588
R.E.A. 597882



ASL RM G - DISTR. DI GUIDONIA - SERVIZIO VETERINARIO
Via F.lli Gualmandi, snc - Tel. 0774.354150

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	

