



**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

## FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO FORMAGGIO DI PECORA

- **Caratteristiche:** formaggio da tavola a pasta semidura di colore bianco-latte con un gusto deciso molto gradevole. Con una appropriata stagionatura si ottiene un ottimo pecorino da grattugia.
- **Ingredienti:** latte di pecora pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici. Trattato in superficie con con olio di oliva e aceto di vino. Crosta non edibile. Possibile presenza accidentale di frutta a guscio. Non contiene conservanti.
- **Stagionatura:** oltre 5 mesi.
- **Forma:** cilindrica con uno scalzo massimo di cm 12/13.
- **Peso:** forme da kg 0,800 - kg 1,000 - kg 1,500 - kg 2,500 - kg 4,500.
- **Temperatura di conservazione:** in luogo fresco ed asciutto a +10°/+12° C.
- **Da consumarsi:** preferibilmente entro un anno dal confezionamento.
- **Origine del latte:** ITALIA.

Categoria Stagionati

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr. di prodotto	
Valore energetico	1589,0 kj / 383,0 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
g/secco	

