



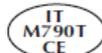
**F.lli Zonetti S.r.l.**

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

## PECORINO alla "CURCUMA"

- Formaggio di pecora aromatizzato alla curcuma, pasta morbida e cremosa, il colore è caratterizzato dalla presenza di curcuma., leggermente occhiato.
- Il sapore delicato e gradevole.
- Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale e curcuma.
- Forma: cilindrica con uno scalzo di altezza cm 12, mentre il piatto è di 20 – 21 cm di diametro.
- Peso: ciascuna forma pesa circa 0,800 Kg.
- Stagionatura: 10/20 gg.
- Da consumarsi: preferibilmente entro 6 mesi dal confezionamento (mesi 3 se il prodotto è confezionato sottovuoto)
- Origine del latte: ITALIA

### VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kcal/kJ)	331/1377
Grasso	25,5
-Acidi grassi saturi	16,6
Carboidrati	0
-zuccheri	0
Proteine	25,4
Sale	0,8