



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

SAN PASTORE RISERVA FORMAGGIO DI PECORA

- **Caratteristiche:** formaggio di pecora selezionato a grana bianca. L'utilizzo del caglio di capretto conferisce al prodotto note di piccantezza che rendono il sapore deciso e intenso.
- **Ingredienti:** latte di pecora, sale, caglio di capretto e fermenti lattici. Trattato in superficie con olio vegetale e aceto di vino. Possibile presenza accidentale di frutta a guscio. Crosta non edibile.
- **Stagionatura:** in cella per almeno 10 mesi.
- **Forma:** cilindrica grande a stampo rigato con scalzo leggermente curvo.
- **Peso:** forme da kg 15 circa.
- **Temperatura di conservazione:** in ambiente 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	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

