



## 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

## ARTIGIANO AI 2 LATTI FORMAGGIO DI PECORA E MUCCA

- **Caratteristiche:** formaggio con latte di pecora e mucca a pasta compatta di colore bianco tendente al paglierino, dal gusto dolce con leggere note di latte di pecora. Se stagionato più a lungo il sapore diventa leggermente piccante e deciso.
- **Ingredienti:** latte di pecora e mucca pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici. Crosta non edibile.
- **Stagionatura:** 30/60 giorni.
- **Forma:** quadrata a scalzo leggermente arrotondato.
- **Peso:** forme da kg 2,0.
- **Temperatura di conservazione:** +4°/+8° C.
- **Da consumarsi:** preferibilmente entro 6 mesi dal confezionamento.
- **Origine del latte:** ITALIA.

Categoria Semistagionati

VALORI NUTRIZIONALI MEDI Per 100 gr. di prodotto	
Valore energetico	1474,0 kj / 356,0 kcal
Grassi totali	30,00 g
di cui acidi grassi saturi	17,85 g
Carboidrati	0,60 g
di cui zuccheri	0,60 g
Proteine	21,34 g
Sale	1,97 g
g/secco	-

