



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

BUONGUSTO FORMAGGIO SEMISTAGIONAO DI PECORA

- **Caratteristiche:** formaggio a pasta morbida, leggermente occhiata di colore bianco latte. Dal sapore intenso e gradevole tipico del pecorino prodotto in Sabina. Crosta non edibile - Possibile presenza accidentale di frutta a guscio.
Non contiene conservanti.
- **Ingredienti:** latte ovino pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.
Trattato in superficie con olio di oliva e aceto di vino
- **Stagionatura:** dai 90 ai 120 giorni.
- **Forma:** cilindrica con uno scalzo dritto.
- **Peso:** forme da kg 0,200 - kg 1,00 - kg 1,500 - kg 2,500 - 4,500.
- **Temperatura di conservazione:** +10°/+12° C.
- **Da consumarsi:** preferibilmente entro un anno dal confezionamento.
- **Origine del latte:** ITALIA.

Categoria Semistagionati

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	

