



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 LAVORAZIONE ABRUZZESE CACIOTTINA DI PECORA

- **Caratteristiche:** formaggio di pecora a pasta morbida di colore bianco tendente al paglierino, leggermente occhiata, dal gusto deciso e intenso. Se stagionato più a lungo il sapore diventa leggermente piccante.
- **Ingredienti:** latte di pecora pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici. Trattato in superficie con E 235. Possibile presenza accidentale di frutta a guscio. Crosta non edibile.
- **Stagionatura:** 15/20 giorni.
- **Forma:** cilindrica, stampo tradizionale canestrato.
- **Peso:** forme da kg 0,800 - kg 1,500 - kg 2,300.
- **Temperatura di conservazione:** +4°/+8° C.
- **Da consumarsi:** preferibilmente entro 6 mesi dal confezionamento.
- **Origine del latte:** ITALIA.

Categoria Freschi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI Per 100 gr. di prodotto	
Valore energetico	1567,0 kj / 378,0 kcal
Grassi totali	30,2 g
di cui acidi grassi saturi	18,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,4 g
Sale	1,7 g
g/secco	

