



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

CACIOTTINA LAVORAZIONE SENESE CACIOTTINA DI PECORA

- **Caratteristiche:** formaggio di pecora a pasta morbida di colore bianco leggermente occhiata, di sapore dolce e gradevole.
- **Ingredienti:** latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici. Trattato in superficie con E 235 - E 172. Crosta non edibile. Possibile presenza accidentale di frutta a guscio.
- **Stagionatura:** dai 20 ai 30 giorni.
- **Forma:** cilindrica con uno scalzo leggermente arrotondato.
- **Peso:** forme da kg 1,600 circa.
- **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	0,6 g
Proteine	26,4 g
Sale	1,7 g
g/secco	

