



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 ALLO ZAFFERANO FORMAGGIO DI PECORA

- **Caratteristiche:** formaggio di pecora a pasta morbida di colore giallo zafferano, aromatizzato allo zafferano, leggermente occhiato. Il sapore è dolce e gradevole arricchito dal tipico aroma dello zafferano.
- **Ingredienti:** latte di pecora pastorizzato, zafferano 2%, sale, caglio e fermenti lattici. Possibile presenza accidentale di frutta a guscio. Crosta non edibile.
Non contiene conservanti.
- **Stagionatura:** 10/20 giorni.
- **Forma:** cilindrica, stampo tradizionale viminato.
- **Peso:** forme da kg 0,400 - kg 0,800 - kg 1,500.
- **Temperatura di conservazione:** confezione integra sottovuoto +4° C, in seguito all'apertura anche a +8° C in ambiente asciutto.
- **Da consumarsi:** preferibilmente entro 6 mesi dal confezionamento (mesi 3 se il prodotto è confezionato sottovuoto).
- **Origine del latte:** ITALIA.

Categoria Speziati

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr. di prodotto	
Valore energetico	1536,0 kj / 370,4 kcal
Grassi totali	30,0 g
di cui acidi grassi saturi	19,8 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	25,1 g
Sale	0,6 g

