



## 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

## PASTORE SABINO RISERVA FORMAGGIO DI PECORA

- **Caratteristiche:** Formaggio ovino tipico della Sabina, a pasta dura di colore bianco tendente al paglierino, lieve occhiatura. Il sapore è deciso leggermente piccante, caratteristica tipica dei formaggi stagionati ovis.
- **Ingredienti:** latte di pecora pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici. Trattato in superficie con olio di oliva e aceto di vino. Possibile presenza accidentale di frutta a guscio. Crosta non edibile. Non contiene conservanti.
- **Stagionatura:** oltre 8 mesi.
- **Forma:** forma cilindrica, stampo tradizionale canestrato.
- **Peso:** forme da kg 7,500 - kg 15,000.
- **Temperatura di conservazione:** forma intera +12°/+14° C in luogo fresco e asciutto.
- **Da consumarsi:** preferibilmente entro un anno dal confezionamento.
- **Origine del latte:** ITALIA.

Categoria Stagionati

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr. di prodotto	
Valore energetico	1734,0 kj / 418,0 kcal
Grassi totali	34,0 g
di cui acidi grassi saturi	6,9 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	28,0 g
Sale	2,8 g
g/secco	

