



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

SABINELLO

FORMAGGIO FRESCO DI PECORA

- **Caratteristiche:** formaggio di pecora a forma scodellata dal sapore dolce a pasta morbida e cremosa di colore bianco con una accentuata occhiatura.
- **Ingredienti:** latte di pecora pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici. Trattato in superficie con E 235. Possibile presenza accidentale di frutta a guscio. Crosta non edibile.
- **Stagionatura:** dai 15 ai 20 giorni.
- **Forma:** cilindrica con una scalzo arrotondato di cm 16/18.
- **Peso:** forme da kg 1,600/1,800 circa.
- **Temperatura di conservazione:** +4°/+8° C.
- **Da consumarsi:** preferibilmente entro 6 mesi dal confezionamento.
- **Origine del latte:** ITALIA

Categoria Speziati

| 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 |
| | |

