



**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

## FORMAGGIO DA TAVOLA MISTO FORMAGGIO DI PECORA E MUCCA

- **Caratteristiche:** formaggio a pasta morbida leggermente occhiata, di sapore dolce e gradevole.
- **Ingredienti:** latte ovino e bovino pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici. Trattato in superficie con E 235. Crosta non edibile. Possibile presenza accidentale di frutta a guscio
- **Stagionatura:** 20/30 giorni.
- **Forma:** cilindrica o quadra con uno scalzo arrotondato.
- **Peso:** forma cilindrca circa kg 2,000;  
forma quadra kg 3,800.
- **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	1474,0 kj / 356,0 kcal
Grassi totali	30,20 g
di cui acidi grassi saturi	17,85 g
Carboidrati	0,60 g
di cui zuccheri	0,60 g
Proteine	21,34 g
Sale	1,97 g

