



	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO OVINO BISINE		
Prodotto	Formaggio pecorino canestrato a pasta cotta		
Nome commerciale	“OVINO BISINE”		
Ingredienti	Latte ovino termizzato, caglio vegetale (Cynara cardunculus e Rhizomucor miehei) fermenti lattici e sale marino		
Origine del latte	Il latte proviene dalla mungitura di pecore di razza sarda; Olzai (NU)- Sardegna - Italia		
Caratteristiche	Il prodotto Ovino Bisine è un formaggio a pasta semicotta, da tavola e da grattugia, prodotto con caglio vegetale e realizzato stagionalmente da latte trattato termicamente di pecore allevate al pascolo		
Coadiuvante tecnologico	Caglio vegetale (Cynara cardunculus e Rhizomucor miehei)		
Sostanze che possono provocare allergie o intolleranze	Lattosio, costituente naturale del latte		
Aspetto esteriore	Forma	Canestrata a facce piane	
	Scalzo	8-11 cm	
	Diametro	23 cm	
	Colore	Crosta paglierina	
	Pasta	Bianca tendente al paglierino, compatta con leggera occhiatura	
Confezionamento	Il prodotto viene venduto intero o porzionato, sfuso o in confezioni sotto vuoto		
Stagionatura	Minimo 60 giorni		
Shelf-life dichiarata	18 mesi		
Temperatura di conservazione	In luogo fresco e asciutto (10/12°C)		
Modalità d'impiego	Prodotto destinato al consumatore diretto e all'industria alimentare, consumato a tavola e da grattugia. Particolarmente indicato per consumatori vegetariani, di cultura ebraica e musulmana.		
Quantità netta	da 3 a 4 kg		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

OVINO BISINE

Valori nutrizionali medi per 100 g		AR (*)
Energia	1612 kJ 388 kcal	19%
Grassi totali di cui Acidi grassi saturi	30 g 20 g	43% 100%
Carboidrati di cui Zuccheri	1,5 g 0,0 g	1% 0%
Proteine	28 g	56%
Sale	1,7 g	28%

(*) Assunzione di Riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).



“ERKILES” Società Agricola Semplice di Giovanni Agostino e Francesco Curreli

Via Sant’Anastasio, n. 23 – 08020 OLZAI (Nuoro) – Sardegna / Italia

c.f. e p. iva 01459960918 – tel. e fax 0784.55344 – cell. 345.931.80.70 – web www.erkiles.it

email erkiles@tiscali.it - info@erkiles.it