



	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO CACIOTTA BISINE		
Prodotto	Caciotta Ovina		
Nome commerciale	“RADIO”		
Ingredienti	Latte fresco intero termizzato; fermenti lattici; sale; caglio vegetale (“Cynara Cardunculus”) e fungo		
Origine del latte	Il latte proviene dalla mungitura di pecore di razza sarda; Olzai (NU)- Sardegna - Italia		
Caratteristiche	La “Caciotta Bisine” è un formaggio a pasta cruda da tavola, dal sapore dolce e aromatico.		
Coadiuvante tecnologico	Caglio vegetale (Cynara cardunculus e Rhizomucor miehei)		
Sostanze che possono provocare allergie o intolleranze	Lattosio, costituente naturale del latte		
Aspetto esteriore	Forma	Cilindrica a facce piane	
	Scalzo	Bombato 6/8cm	
	Diametro	16 -18 cm	
	Colore	Scuro, quasi nero	
	Pasta	Colore bianco tendente al paglierino	
Confezionamento	Il prodotto viene venduto intero o porzionato, sfuso o in confezioni sottovuoto		
Stagionatura	60 giorni		
Shelf-life dichiarata	6 mesi		
Temperatura di conservazione	In luogo fresco e asciutto (9/10°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 1 a 1,5 kg		

Formaggio dolce da tavola, morbido e piacevolmente aromatico con leggere punte di acidulo. Ottimo anche per preparazione di piatti al forno con verdure o per una lasagna vegetariana o come ripieno per ravioli.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

CACIOTTA BISINE

Valori nutrizionali medi per 100 g		AR (*)
Energia	1499 kJ	%
	362 kcal	
Grassi totali di cui Acidi grassi saturi	51,18 g	%
	19,22 g	%
Carboidrati di cui Zuccheri	0,00 g	%
	0,00 g	%
Proteine	21,06g	%
Sale	1,37 g	%

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



“ERKILES” Società Agricola Semplice

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

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

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