
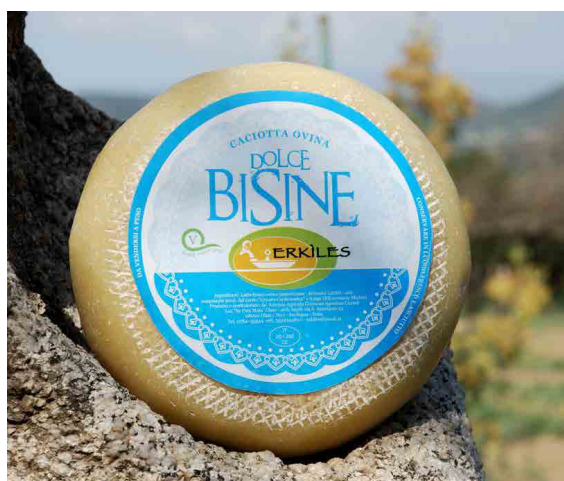
		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO <b>CACIOTTA BISINE</b>		
<b>Prodotto</b>	<b>Caciotta Ovina</b>			
<b>Nome commerciale</b>	<b>“CACIOTTA BISINE”</b>			
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte fresco ovino intero pastorizzato; fermenti lattici; sale; coagulante prodotto dal cardo (“Cynara Cardunculus”) e fungo (“Rhizomucor Miehei”).</b>			
<b>Caratteristiche</b>	Il “Dolce Bisine” è un formaggio a pasta cruda da tavola, dal sapore dolce e aromatico.			
<b>Aspetto esteriore</b>	<b>Forma</b>	Cilindrica a facce piane		
	<b>Diametro</b>	16-18 cm		
	<b>Scalzo</b>	Bombato-6/8cm		
	<b>Peso</b>	Da 1 a 1,5 kg		
	<b>Colore</b>	Crosta paglierino		
	<b>Pasta</b>	Colore bianco tendente al paglierino		
<b>Confezionamento</b>	Il prodotto viene venduto intero o porzionato, in confezioni sotto vuoto.			
<b>Stagionatura</b>	Minimo 10 giorni			
<b>Shelf-life dichiarata</b>	6 mesi			
<b>Conservazione</b>	In luogo fresco e asciutto (10/12°C)			
<b>Categorie di consumatori</b>	Tutti, ma indicato per i consumatori vegetariani e di cultura ebraica e musulmana.			

*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.*



**“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](http://www.erkiles.it)

email [erkiles@tiscali.it](mailto:erkiles@tiscali.it) - [info@erkiles.it](mailto:info@erkiles.it)