



	<b>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</b> <b>RICOTTA SECCA</b>		
<b>Prodotto</b>	<b>Ricotta secca, ovina</b>		
<b>Nome commerciale</b>	<b>“RICOTTA SECCA BISINE”</b>		
<b>Ingredienti</b>	<b>Siero di latte ovino, sale.</b>		
<b>Origine del siero</b>	Siero di latte ottenuto durante la produzione di formaggi proviene dal latte della mungitura di pecore di razza sarda; Olzai (NU)- Sardegna - Italia		
<b>Caratteristiche</b>	La “Ricotta secca Bisine” è leggermente salata ed ha una consistenza compatta, ottima da grattuggia. Utilizzata nelle insalate di pomodori, scaglie sulla pasta ecc..		
<b>Coadiuvante tecnologico</b>	Caglio vegetale (Cynara cardunculus e Rhizomucor miehei)		
<b>Aspetto esteriore</b>	<b>Forma</b>	Cilindrica.	
	<b>Peso</b>	da 700 gr a 1000 kg.	
	<b>Pasta</b>	Bianca, compatta, friabile, sapida.	
<b>Confezionamento</b>	Il prodotto viene confezionato e sigillato in forme intere.		
<b>Stagionatura</b>	60 giorni.		
<b>Shelf-life dichiarata</b>	12 mesi.		
<b>Temperatura di conservazione</b>	In frigo 0°C/+4°C		
<b>Modalità d’impiego</b>	La ricotta secca viene usata prevalentemente grattugiata e come ingrediente per la preparazione di piatti.		



---

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

---

**RICOTTA SECCA**

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

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