



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO AROMATIZZATO BISINE



Prodotto	Formaggio pecorino a pasta cruda, realizzato con caglio vegetale	
Nome commerciale	“AROMATIZZATO BISINE”	
Ingredienti	Latte ovino fresco e crudo, caglio vegetale (Cynara cardunculus e Rhizomucor miehei) e sale marino	
Origine del latte	Il latte proviene dalla mungitura di pecore di razza sarda; Olzai (NU)- Sardegna - Italia	
Caratteristiche	Formaggio a pasta dura, cruda, da tavola e da grattugia. La pasta presenta una struttura compatta, che con la stagionatura tende a sgranare, acquisendo sapori forti. Aromatizzato con affumicatura naturale con foglie di macchia mediterranea	
Coadiuvante tecnologico	Caglio vegetale (Cynara cardunculus e Rhizomucor miehei)	
Sostanze che possono provocare allergie o intolleranze	Lattosio, costituente naturale del latte	
Aspetto esteriore	Forma	Costituita da due tronchi di cono schiacciati, a basi orizzontali, uniti per la base maggiore, altezza 18 cm
	Diametro	22 cm
	Scalzo	a forma di “dorso di mulo”
	Peso	Da 3,500 a 4,000 kg
	Colore	Marrone scuro
	Pasta	Colore bianco tendente al paglierino
Confezionamento	Il prodotto viene venduto intero, in scatole di cartone da due forme; oppure porzionato a quarti, in confezioni sotto vuoto; con numero di lotto di produzione.	
Stagionatura	Da tavola: minimo 2 mesi; da grattugia: minimo 6 mesi.	
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 3,5 a 4 kg	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

AROMATIZZATO BISINE

Valori nutrizionali medi per 100 g		AR (*)
Energia	1746 kJ 421 kcal	21%
Grassi totali di cui Acidi grassi saturi	34 g 22,5 g	49% 113%
Carboidrati di cui Zuccheri	1,1 g 0,0 g	1% 1%
Proteine	27,7g	55%
Sale	1,9 g	32%

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

