
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO MAIMONE BISINE		
Prodotto	Formaggio pecorino canestrato a pasta cotta		
Nome commerciale	"MAIMONE 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	Il prodotto Maimone è un formaggio a pasta cotta, semidura, da tavola e da grattugia, prodotto stagionalmente da latte crudo 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	32-35 cm	
	Diametro	12-16 cm	
	Colore	Crosta paglierina	
	Pasta	Bianca tendente al paglierino, compatta con la stagionatura tende a sgranare	
Confezionamento	Il prodotto viene venduto intero o porzionato, sfuso o in confezioni sotto vuoto		
Stagionatura	Minimo 4 mesi		
Shelf-life dichiarata	24 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		
Quantità netta	Da 13 a 15 kg		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

MAIMONE BISINE

Valori nutrizionali medi per 100 g		AR (*)
Energia	1805 kJ 435 kcal	21%
Grassi totali di cui Acidi grassi saturi	34 g 24 g	49% 120%
Carboidrati di cui Zuccheri	2,2 g 0,0 g	1% 0%
Proteine	30 g	60%
Sale	1,5 g	25%

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

