



	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PECORINO BISINE		
Prodotto	Formaggio pecorino a pasta cruda, realizzato con caglio vegetale		
Nome commerciale	“PECORINO 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.		
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	
	Diametro	16-18 cm	
	Colore	Crosta paglierina	
	Pasta	Bianca tendente al paglierino, compatta con rada occhiatura	
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. Particolarmente indicato per consumatori vegetariani, di cultura ebraica e musulmana.		
Quantità netta	Da 13 a 15 kg		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PECORINO BISINE

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

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



“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

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