



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SEMICOTTO BISINE

Prodotto	Formaggio pecorino a pasta semicotta, realizzato con caglio vegetale	
Nome commerciale	“SEMICOTTO BISINE”	
Ingredienti	Latte ovino termizzato, caglio vegetale (Cynara cardunculus e Rhizomucor miehei) fermenti lattici e sale marino	
Origine del latte	Il latte proviene dalla mungitura di pecore di razza sarda; Olzai (NU)- Sardegna - Italia	
Caratteristiche	Il prodotto Semicotto Bisine è un formaggio a pasta semicotta, da tavola e da grattugia, prodotto stagionalmente da latte trattato termicamente 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	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 sottovuoto	
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

SEMICOTTO 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

Via Sant’Anastasio, n. 23 – 08020 OLZAI (Nuoro) – Sardegna / Italia

c.f. e p. iva 01459960918 – cell. 345.931.80.70 – web www.erkiles.it

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