SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

# CANNONAU BISINE

| | | |
|---|---|---|
| **Prodotto** | Formaggio pecorino a pasta cruda, realizzato con caglio vegetale | |
| **Nome commerciale** | **"CANNONAU 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;<br>Olzai (NU)- Sardegna - Italia | |
| **Caratteristiche** | Il prodotto Cannonau Bisine è un formaggio a pasta cruda, i suoi profumi vengono sviluppati ed esaltati da un insieme di combinazioni, oltre a quelle del latte crudo e pasta cruda, si sommano i profumi delle vinacce del cannonau che diventano più intensi nel momento in cui si assapora la buccia edibile. | |
| **Coadiuvante tecnologico** | Caglio vegetale | |
| **Sostanze che possono provocare allergie o intolleranze** | Lattosio, costituente naturale del latte | |
| **Aspetto esteriore** | **Forma** | Cilindrica a facce piane |
| | **Diametro** | 16-18 cm |
| | **Peso** | Da 2,5 a 4 kg |
| | **Colore** | Crosta violacea scuro dovuta all'affinamento |
| | **Pasta** | Bianca tendente al paglierino, con occhiatura quasi assente |
| **Confezionamento** | Il prodotto viene venduto intero o porzionato, sfuso o in confezioni sottovuoto | |
| **Stagionatura** | Da 8 a 18 mesi | |
| **Shelf-life dichiarata** | 24 mesi | |
| **Temperatura di conservazione** | In luogo fresco e asciutto (0/+4°C) | |
| **Modalità d'impiego** | Prodotto destinato al consumatore diretto e all'industria alimentare, consumato a tavola e da grattugia | |
| **Quantità netta** | Da 180 a 200 kg | |
| **Suggerimenti** | Si consiglia di finire la degustazione con la buccia, in modo tale che persista sul palato, il sapore intenso del vino Cannonau prodotto in Barbagia. | |
| **Abbinamenti** | Il formaggio Cannonau Bisine si può abbinare con un passito di uve barbaricine. | |

*Il suo profumo gradevole è fresco, speziato, maturo e con sentori fruttati al centro. Essendo edibile la crosta, il sapore si rivela deciso e lascia inoltre un piacevole retrogusto leggermente amarognolo e tannico.*

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

# CANNONAU BISINE

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

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

**"ERKÌLES" 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