



**Latteria
Sant'Andrea**
Società Agricola Cooperativa

fondata nel 1936

Via Capitello, 66
31050 SANT'ANDRÀ di Povegliano (TV)
Tel. 0422 870123 - Fax 0422 871798
www.lattsantandrea.com
info@lattsantandrea.com



DENOMINAZIONE

Formaggio Sant'Andrea alla menta

Codice

129

Certificazione prodotto

Nessuna.

Certificazione stabilimento

UNI EN ISO 22000:2018.

Origine del latte

ITALIA

DESCRIZIONE

Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio vitello, fermenti selezionati e affinato in fieno di montagna

INGREDIENTI

Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio, conservante lisozima (proteina dell'**uovo**).
Trattamento In Crosta: con foglie di menta

DESTINAZIONE

Formaggio da tavola e da cucina.

STAGIONATURA

Il formaggio sottoposto ad affinamento ha una stagionatura non inferiore ai 2 mesi. E' pronto per il consumo dopo circa 1 mese dall'affinamento.

SHELF LIFE

- o Il prodotto forme intere mantiene le caratteristiche tipiche della sua tipologia fino a 18 mesi dalla data di produzione. Può essere consumato oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sicurezza alimentare.
- o Il prodotto a forma intera o porzionato e confezionato sottovuoto da consumarsi preferibilmente entro i 4 mesi dalla data di confezionam.
- o Il prodotto una volta aperta la confezione sottovuoto o porzionata la forma intera è da consumare preferibilmente entro 4/5 giorni.

**Dichiarazione nutrizionale
valori indicativi a 120 gg.**

Valore energetico	Kcal/100g	468
Valore energetico	KJ/100g	1939
Proteine	g/100g	26
Grassi	g/100g	40
di cui acidi grassi saturi	g/100g	28
Carboidrati	g/100g	1,0
di cui Zuccheri	g/100g	0
Sale	g/100g	1,1

**CARATTERISTICHE FISICHE E
SENSORIALI**

forma: cilindrica, scalzo convesso, facce piane;
dimensioni: altezza cm 8/12, diametro cm 22/26, peso 4-4,5 Kg. ;
crosta: di colore variegato con diversi toni di bianco, verde, molle, rigata, sottile, elastica. Con la stagionatura tende ad indurire. Non è edibile;
pasta: compatta di colore bianco avorio con rada occhiatura regolarmente distribuita;
odore e aroma buona complessità con sentori di burro, di menta, frutta secca;
sapore: sapido, dolce e con il progredire della stagionatura aumenta la sapidità.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Come da Reg. CE 1441/2007.

Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Salmonella	assente in 25 g
Stafilococco coagulasi positivo	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g

FORMATO DI VENDITA

- o Forma intera o porzione sottovuoto.

IMBALLO

- o forme intere sotto vuoto su bancale;
- o cartone con 03 forme intere o porzionate sottovuoto.

CONSERVAZIONE

Da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +12°C.

ALLERGENI

Latte vaccino, conservante lisozima (proteina dell'**uovo**.)

GLUTINE

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

NOTE

Vino consigliato rosso di buona struttura anche affinato in piccole botti
Si può consumare con frutta secca (noci, fichi, datteri) per uno snack sfizioso.