



**Latteria  
Sant'Andrea**

fondata nel 1936

Società Agricola Cooperativa

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



**DENOMINAZIONE**

**RIGATINO SANT'ANDREA AFFINATO FOGLIE DI NOCE**

**Codice**

130

**Certificazione prodotto**

Nessuna.

**Certificazione stabilimento**

UNI EN ISO 22000:2018.

**Origine del latte**

ITALIA

**DESCRIZIONE**

Formaggio a pasta dura semicotta prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio vitello e fermenti selezionati.

**INGREDIENTI**

**Latte** vaccino, fermenti lattici, sale, caglio in pasta capretto  
Trattato In Crosta: con foglie di **noci**

**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	473
Valore energetico	KJ/100g	1962
Proteine	g/100g	29
Grassi	g/100g	39
di cui acidi grassi saturi	g/100g	29
Carboidrati	g/100g	1,5
di cui Zuccheri	g/100g	0
Sale	g/100g	2,4

**CARATTERISTICHE FISICHE E  
SENSORIALI**

**forma:** cilindrica, scalzo dritto, facce piane;  
**dimensioni:** altezza cm 6/10, diametro cm 16/20, peso 1,8-2,3 Kg.;  
**crosta:** dura, di colore giallo marrone, liscia, sottile, regolare, con la stagionatura tende ad indurire, non è edibile;  
**pasta:** compatta, di colore da paglierino carico a giallo, con rada occhiatura regolarmente distribuita con grani interi e spezzati di pepe nero;  
**odore e aroma** buona complessità, con sentori di burro, foglie fermentate, erbe aromatiche, frutta secca, noce;  
**sapore:** sapido, dolce, 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 06 forme intere o porzionate sottovuoto.

**CONSERVAZIONE**

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

**ALLERGENI**

**Latte** vaccino, **noce**.

**GLUTINE**

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

**NOTE**

Abbinamento consigliato con:  
vino rosso di buona struttura anche affinato in barrique.