



**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 CON PEPE**

### Codice

139

### 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, sale, caglio, fermenti lattici, pepe nero e/o rosa 0,4%

### 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** di leggera complessità, con sentori di burro e pepe;  
**sapore:** dolce e leggermente sapido tendente al saporito con il progredire della stagionatura.

### 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.

### GLUTINE

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

### NOTE

Abbinamento consigliato con:  
vino rosso complesso ed invecchiato.