



**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

MIELITO formaggio aromatizzato al miele.

Codice

39

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, fermenti selezionati.

INGREDIENTI

Latte vaccino, caglio, sale, fermenti lattici, aroma al miele (max 1%).
Trattato In Crosta: con cera d'api

DESTINAZIONE

Formaggio da tavola e da cucina.

STAGIONATURA

E' pronto per il consumo dopo circa 30 giorni di maturazione.

SHELF LIFE

- o Il prodotto forme intere mantiene le caratteristiche tipiche della sua tipologia fino a 12 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 60 gg.**

Valore energetico	Kcal/100g	401
Valore energetico	KJ/100g	1663
Proteine	g/100g	25
Grassi	g/100g	33
di cui acidi grassi saturi	g/100g	23
Carboidrati	g/100g	1,0
di cui Zuccheri	g/100g	0,5
Sale	g/100g	1,3

**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: trattata, di colore giallo, liscia, regolare, elastica, con la stagionatura tende ad indurire, non è edibile;
pasta: compatta, di colore da paglierino scarico a giallo, con rada occhiatura regolarmente distribuita;
odore e aroma di leggera complessità, con sentori burro, fieno e polline di fiori.
sapore: sapido leggermente dolce e 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 Forma intera o porzione sottovuoto.

IMBALLO

- o forme intere 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.

GLUTINE

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

NOTE

Abbinamento consigliato con vino bianco secco aromatico (es Gewurtztraminer Alto Adige).