



**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

FORMAGGIO FRESCO PRIMO SALE

Codice

41

Certificazione prodotto

Nessuna.

Certificazione stabilimento

UNI EN ISO 9001-2008.

Zona di mungitura latte

Provincia di TREVISO.

DESCRIZIONE

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

INGREDIENTI

Latte vaccino, fermenti **lattici**, sale, caglio.
Trattamento In Crosta: nessuno.

DESTINAZIONE

Formaggio da tavola e da cucina.

STAGIONATURA

E' pronto per il consumo dopo circa 1 giorni di maturazione.

SHELF LIFE

- o Prodotto forma intera incartato: 21 giorni dalla data di produzione,
- o Prodotto forma intera incartato e confezionato sottovuoto da consumarsi entro 1 mese dal confezionamento.
- o Il prodotto una volta aperta la confezione sottovuoto o porzionata la forma intera è da consumarsi entro 3 giorni sempre se entro i termini di scadenza.

**Dichiarazione nutrizionale
valori indicativi a 5 gg.**

Valore energetico	Kcal/100g	357
Valore energetico	KJ/100g	1481
Proteine	g/100g	22
Grassi	g/100g	29
di cui acidi grassi saturi	g/100g	20
Carboidrati	g/100g	2
di cui Zuccheri	g/100g	0,8
Sale	g/100g	1,0

**CARATTERISTICHE FISICHE
E SENSORIALI**

forma: parallelepipedo, facce piane, scalzo convesso;
dimensioni: lato cm 6-8 e 21-23, altezza cm 6-8, peso 1,4-1,8 kg.;
crosta: inesistente;
pasta: morbida, di colore bianco latte, con rada e piccola occhiatura;
odore e aroma di leggera complessità, con sentori di latte e yogurt
sapore: dolce, leggermente acido e leggermente sapido;

LIMITI MICR OBIOLGICI

Come da Reg. CE 1441/2007.

Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Salmonella	assente in 25 g
Stafilococco coagulasi positivo	< 10 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g

FORMATO DI VENDITA

- o Forma intera.
- o Forma intera sottovuoto.

IMBALLO

- o Pulistirolo con n. 02 forme intere.

CONSERVAZIONE

Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +4°C.

ALLERGENI

Latte vaccino.

GLUTINE

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

OGM

Prodotto non derivante e non contenente OGM.

NOTE

Abbinamento consigliato con:
vino bianco giovane (prosecco spumante doc, verduzzo, riesling)