



**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 SAN'ANDREA AFFUMICATO**

**Codice**

88

**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 e affumicato con fumo di legna di faggio

**INGREDIENTI**

**Latte** vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, conservante lisozima (proteina dell'**uovo**).

Trattato In Crosta: con fumo di legna di faggio.

**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	415
Valore energetico	KJ/100g	1722
Proteine	g/100g	24
Grassi	g/100g	35
di cui acidi grassi saturi	g/100g	24
Carboidrati	g/100g	1,1
di cui Zuccheri	g/100g	0
Sale	g/100g	1,6

**CARATTERISTICHE FISICHE E  
SENSORIALI**

**forma:** cilindrica, scalzo dritto, facce piane;

**dimensioni:** altezza cm 6/9, diametro cm 28/33, peso 5,5-6,5 Kg.;

**crosta:** sottile, elastica, con la stagionatura tende ad indurire, non è edibile;

**pasta:** compatta, di colore giallo paglierino, con rada occhiatura regolarmente distribuita;

**odore e aroma** di leggera complessità, con sentori di burro fuso, frutta secca fieno fumo;

**sapore:** sapido, leggermente dolce, con la stagionatura aumenta il sapido e può tendere al piccante.

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

**GLUTINE**

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

**NOTE**

Abbinamento consigliato con birra artigianale doppio malto scura oppure vino bianco secco leggermente aromatico e passato in legno (es: Manzoni bianco).