



**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

CACIOTTA SANT'ANDREA

Codice

02 - 02P

Certificazione prodotto

Nessuna

Certificazione stabilimento

UNI EN ISO 22000:2018.

Origine del latte

ITALIA

DESCRIZIONE

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

INGREDIENTI

Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio.
Trattamento In Crosta: E235. Crosta non edibile.

DESTINAZIONE

Formaggio da tavola e da cucina.

STAGIONATURA

E' pronto per il consumo dopo circa 4 giorni di maturazione.

SHELF LIFE

- o Prodotto forma intera: 2 mesi dalla data di produzione
- o Prodotto forma intera confezionato sottovuoto da consumarsi entro 4 mesi dalla data di confezionamento.
- o Il prodotto una volta aperta la confezione sottovuoto o porzionata la forma intera è da consumare entro 5 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	2,0
di cui Zuccheri	g/100g	0,8
Sale	g/100g	1,0

**CARATTERISTICHE FISICHE E
SENSORIALI**

forma: cilindrica, facce piane, scalzo convesso;
tipo grande: diametro cm 10-14, altezza cm 6-8, peso 0,8-1 kg.;
tipo piccola: diametro cm 8-12, altezza cm 5-7, peso 0,4-0,6 kg.;
crosta: sottile, liscia, non edibile;
pasta: morbida, di colore bianco latte, con rada e piccola occhiatura;
odore e aroma di leggera complessità, con sentori di latte e panna;
sapore: dolce, leggermente sapido;

LIMITI MICROBIOLOGICI

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.

CONSERVAZIONE

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

IMBALLO

Cod. 02 cartone con 12 pz.
Cod. 02P cartone con 16 pz.

ALLERGENI

Latte vaccino.

GLUTINE

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

NOTE

Vino consigliato: chardonnay
Da consumare con pane bianco casereccio o con bibanesi.