



**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 ALLE NOCI**

**Codice**

02AN

**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, gheriglio di **noce** 1%  
Trattamento In Crosta: nessuno

**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, 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, panna e noce;

**sapore:** dolce, leggermente sapido, da noce;

**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**

cartone con 16 pz.

**ALLERGENI**

**Latte** vaccino, **noce**.

**GLUTINE**

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

**NOTE**

Vino consigliato: chardonnay

Da consumare con pane bianco casereccio o con bibanesi.