



**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**

**CASATELLA TREVIGIANA DOP**

**Codice** 03 tipo grande – 33 tipo piccola

**Certificazione prodotto** D.O.P.

**Certificazione stabilimento** UNI EN ISO 22000:2018.

**Origine del latte** ITALIA

**DESCRIZIONE** formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio vitello e lattoinnesto naturale.

**INGREDIENTI** **LATTE** pastorizzato, sale, caglio.  
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 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	270
Valore energetico	KJ/100g	1120
Proteine	g/100g	16
Grassi	g/100g	22
di cui acidi grassi saturi	g/100g	15
Carboidrati	g/100g	2
di cui Zuccheri	g/100g	1,4
Sale	g/100g	1,20

**CARATTERISTICHE FISICHE E  
SENSORIALI**

**forma:** cilindrica, facce piane, scalzo convesso;  
**tipo grande:** diametro cm 19-22, altezza cm 5-8, peso 1,8-2,2 kg.;  
**tipo piccola:** diametro cm 8-12, altezza cm 4-6, peso 0,25-0,7 kg.;  
**crosta:** inesistente  
**pasta:** morbida di colore bianco latte, cremosa e mantecata;  
**odore e aroma:** sentori di latte e di panna;  
**sapore:** dolce con leggera percezione di acidulo;

**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.

**IMBALLO**

Cod. 03 polistirolo con 01 forma.  
Cod. 33 polistirolo con 04 forme.

**CONSERVAZIONE**

Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +5°C.

**ALLERGENI**

**Latte** vaccino

**GLUTINE**

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

**NOTE**

Vino consigliato: Prosecco doc extra dry  
Ottimo il consumo con crostini di pane leggermente tostati e verdure crude o cotte.