



**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 SANT'ANDREA VECCHIO

Codice

09

Certificazione prodotto

Nessuna.

Certificazione stabilimento

UNI EN ISO 22000:2018.

Origine del latte

ITALIA

DESCRIZIONE

Formaggio a pasta dura semicotta prodotto con latte bovino intero pastorizzato, caglio vitello e fermenti selezionati.

INGREDIENTI

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

Trattato In Crosta: con E 202, E 235 e E150b.

DESTINAZIONE

Formaggio da tavola e da cucina.

STAGIONATURA

E' pronto per il consumo dopo 180 giorni di maturazione.

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 180 gg.

Valore energetico	Kcal/100g	441
Valore energetico	KJ/100g	1828
Proteine	g/100g	27
Grassi	g/100g	37
di cui acidi grassi saturi	g/100g	27
Carboidrati	g/100g	0
di cui Zuccheri	g/100g	0
Sale	g/100g	2,6

CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI

forma: cilindrica, scalzo dritto, facce piane;

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

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

pasta: compatta, di colore paglierino, con rada e piccola occhiatura regolarmente distribuita;

odore e aroma di leggera complessità, con sentori di burro, frutta secca, fieno, con il prolungamento della stagionatura può assumere caratteristico sentore di castagna e di spezie;

sapore: sapido e leggermente dolce, con la stagionatura prolungata può assumere un leggera piccantezza.

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 vino rosso equilibrato di buona struttura (es uvaaggio bordolese, Raboso Piave, valpolicella ripasso).