



**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



<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>CASALINA SANT'ANDREA</b>		
<b>Codice</b>	01- 01B- 01F- 01P		
<b>Certificazione prodotto</b>	Nessuna		
<b>Certificazione stabilimento</b>	UNI EN ISO 9001-2008.		
<b>Zona di mungitura latte</b>	Provincia di TREVISO.		
<b>DESCRIZIONE</b>	formaggio a pasta semidura prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio vitello e fermenti selezionati		
<b>INGREDIENTI</b>	Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio. Trattamento In Crosta: nessuno.		
<b>DESTINAZIONE</b>	Formaggio da tavola e da cucina.		
<b>STAGIONATURA</b>	E' pronto per il consumo dopo circa 4 giorni di maturazione.		
<b>SHELF LIFE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Prodotto forma intera: 4 mesi dalla data di produzione</li> <li>o Prodotto forma intera confezionato sottovuoto: 4 mesi dalla data di produzione,</li> <li>o Il prodotto una volta aperta la confezione sottovuoto o porzionata la forma intera è da consumarsi entro 5 giorni sempre se entro i termini di scadenza.</li> </ul>		
<b>Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 5 gg.</b>	Valore energetico	Kcal/100g	375
	Valore energetico	KJ/100g	1555
	Proteine	g/100g	23
	Grassi	g/100g	31
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	22
	Carboidrati	g/100g	1,0
	di cui Zuccheri	g/100g	0
	Sale	g/100g	2,0
<b>CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI</b>	<p><b>forma:</b> cilindrica, facce piane, scalzo dritto;  <b>tipo grande:</b> diametro cm 14-16, altezza cm 6-8, peso 1-1,5 kg.;  <b>tipo piccola:</b> diametro cm 6-8, altezza cm 10-12, peso 0,8-1 kg.;  <b>tipo bassa:</b> diametro cm 24-26, altezza cm 4-6, peso 2,5-3 kg.  <b>tipo filone:</b> lunghezza cm 26-28, larghezza 9-11, altezza cm 8-10, peso 2,2-2,7 kg.;  <b>crosta:</b> quasi assente , rigata sulle facce. irregolare sullo scalzo  <b>pasta:</b> non pressata semidura leggermente friabile , di colore bianco latte, con occhiatura sparsa ed eterogenea; possono essere presenti distacchi di pasta  <b>odore e aroma</b> di leggera complessità, con sentori di latte e panna leggermente fermentati,  <b>sapore:</b> sapido, leggermente acido;</p>		
<b>LIMITI MICROBIOLOGICI</b>	Come da Reg. CE 1441/2007		
	Listeria m.onocytogenes	assente in 25 g	
	Salmonella	assente in 25 g	
	Stafilococco coagulasi positivo	< 100 ufc/g	
	Escherichia Coli	< 100 ufc/g	
<b>FORMATO DI VENDITA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Forma intera</li> <li>o Forma intera sottovuoto</li> </ul>		
<b>IMBALLO</b>	Cod. 01 cartone con 12 pz. Cod. 01B cartone con 05 pz. Cod. 01F cartone con 08 pz. Cod. 01P cartone con 16 pz.		
<b>CONSERVAZIONE</b>	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +4°C.		
<b>ALLERGENI</b>	Latte vaccino.		
<b>GLUTINE</b>	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.		
<b>OGM</b>	Prodotto non derivante e non contenente OGM.		
<b>NOTE</b>	Vino consigliato : Manzoni bianco. Ottima da fare alla piastra		