



**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 bio SANT'ANDREA		
Codice	02B		
Certificazione prodotto	Nessuna		
Certificazione stabilimento	UNI EN ISO 9001-2008.		
Zona di mungitura latte	Provincia di TREVISO.		
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio vegetale e fermenti selezioni		
INGREDIENTI	Latte vaccino biologico, fermenti lattici , sale e 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	<ul style="list-style-type: none"> o Prodotto forma intera: 2 mesi dalla data di produzione o Prodotto forma intera confezionato sottovuoto da consumarsi entro 2 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	<ul style="list-style-type: none"> o Forma intera o Forma intera sottovuoto. 		
CONSERVAZIONE	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +4°C.		
IMBALLO	cartone con 12 pz.		
ALLERGENI	Latte vaccino.		
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.		
OGM	Prodotto non derivante e non contenente OGM.		
NOTE	Vino consigliato . chardonnay Da consumare con pane bianco casereccio o con bibanesi.		