



**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

Codice

02 - 02P

Certificazione prodotto

Nessuna

Certificazione stabilimento

UNI EN ISO 9001-2008.

Zona di mungitura latte

Provincia di TREVISO.

DESCRIZIONE

Formaggio a pasta semidura prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio vitello e fermenti selezionati

INGREDIENTI

Latte vaccino, fermenti **lattici**, 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: 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

- o Forma intera
- o Forma intera sottovuoto.

CONSERVAZIONE

Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +4°C.

IMBALLO

Cod. 02 cartone con 12 pz.
Cod. 02P cartone con 16 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.