



**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 9001-2008.		
Zona di mungitura latte	Provincia di TREVISO.		
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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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.		
OGM	Prodotto non derivante e non contenente OGM.		
NOTE	Vino consigliato : Prosecco doc extra dry Ottimo il consumo con crostini di pane leggermente tostati e verdure crude o cotte.		