



**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

RICOTTA SANT'ANDREA

Codice

04

Certificazione prodotto

Nessuna.

Certificazione stabilimento

UNI EN ISO 9001-2008

Zona di mungitura latte

Provincia di TREVISO

DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto dal siero di latte con eventuale aggiunta di latte vaccino e/o crema di latte con coagulazione acida.

INGREDIENTI

Siero di **latte** vaccino, **latte** vaccino, sale, acido citrico.

DESTINAZIONE

Formaggio da tavola o per uso gastronomico.

STAGIONATURA

E' pronto per il consumo subito dopo la produzione.

SHELF LIFE

- o Prodotto forma intera incartato: 8 giorni dalla data di produzione,
- o Prodotto forma intera confezionato sottovuoto da consumarsi entro 10 giorni 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 1 gg.**

Valore energetico	Kcal/100g	202
Valore energetico	KJ/100g	838
Proteine	g/100g	6,8
Grassi	g/100g	18
di cui acidi grassi saturi	g/100g	12
Carboidrati	g/100g	3,3
di cui Zuccheri	g/100g	3,1
Sale	g/100g	0,34

**CARATTERISTICHE FISICHE
E SENSORIALI**

forma: tronco conica (tipo grande: altezza circa 9 cm, diametro circa 14 cm e peso circa 2 kg. - tipo piccola altezza circa 7, diametro 8 cm, peso 0,3 kg circa)
crosta: inesistente
pasta: di colore bianco latte;
odore e aroma: sentori di siero di latte, latte cotto,
sapore: dolce, leggermente sapido e acidulo
struttura: grumosa, non coerente, umida

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.

IMBALLO

- o polistirolo con 04 forma.
- o polistirolo con 06 forme.
- o Polistirolo con 48 forme.

CONSERVAZIONE

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

ALLERGENI

Latte vaccino

GLUTINE

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine

OGM

Prodotto non derivante e non contenente OGM

NOTE

abbinamento consigliato con vino rosato frizzante
adatta a preparazioni di antipasti con verdure crude o anche in dessert con marmellata di mirtilli.