



**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>BURRO SANT'ANDREA DA 125/250 g</b>		
<b>Codice</b>	06 - 06P		
<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>	PRODOTTO OTTENUTO DA CREMA DI AFFIORAMENTO DEL LATTE VACCINO		
<b>INGREDIENTI</b>	Vengono utilizzate le migliori creme di affioramento nazionale e/o estere		
<b>DESTINAZIONE</b>	Per tutte le categorie di consumatori.		
<b>STAGIONATURA</b>	E' pronto per il consumo immediatamente .		
<b>SHELF LIFE</b>	Minimo 60 giorni residui dalla consegna.		
<b>Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 30 gg.</b>	Valore energetico	Kcal/100g	752
	Valore energetico	KJ/100g	3093
	Proteine	g/100g	0,6
	Grassi	g/100g	83
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	58
	Carboidrati	g/100g	0,7
	di cui Zuccheri	g/100g	0,7
	Sale	g/100g	0,02
<b>CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI</b>	<p><b>aspetto:</b> omogeneo, regolare, assenza di difetti sulla superficie.  <b>struttura:</b> priva di striature ed occhiate.  <b>odore e aroma:</b> fresco, intenso, gradevole tipico, assenza di odori estranei da muffa, da ossidato.  <b>sapore:</b> gradevole, fresco ed aromatico, assenza di percezioni di sfumature di odori estranei quali da stalla, da stallatico, da muffa o sapori aciduli.  <b>consistenza:</b> compatta ed omogenea, totale assenza di granulosità, non deve essere percepibile al palato una struttura cristallina.</p>		
<b>LIMITI MICROBIOLOGICI</b>	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	Assente	
<b>FORMATO DI VENDITA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Cod. 06: pacchetto da 250 g.</li> <li>o Cod. 06P: pacchetto da 125 g.</li> </ul>		
<b>IMBALLO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cod. 06: cartone con 40 pz. da 250 g.</li> <li>- Cod. 06P: cartone con 40 pz. da 125 g.</li> </ul>		
<b>CONSERVAZIONE</b>	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +4°C.		
<b>ALLERGENI</b>	<b>Latte vaccino</b>		
<b>GLUTINE</b>	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine		
<b>OGM</b>	Prodotto non derivante e non contenente OGM		
<b>NOTE</b>	abbinamento consigliato con Prosecco DOC		