



**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

RIGATINO AL TARTUFO

Codice

134

Certificazione prodotto

Nessuna.

Certificazione stabilimento

UNI EN ISO 22000:2018.

Origine del latte

ITALIA

DESCRIZIONE

Formaggio a pasta semidura semicotta prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio in pasta capretto, lipasi caprina e fermenti selezionati.

INGREDIENTI

Latte vaccino, tartufo nero estivo macinato min 3% (tartufi estivi, succo estratto da essi, acqua, sale) aroma al tartufo bianco, fermenti lattici, sale, caglio in pasta capretto, lipasi caprina.
Condimento aromatizzato al tartufo bianco con tracce di tartufo sulla crosta.
Crosta non edibile.

DESTINAZIONE

Formaggio da tavola e da cucina.

STAGIONATURA

E' pronto per il consumo dopo circa 3 mesi di maturazione.

SHELF LIFE

- o Il prodotto forme intere mantiene le caratteristiche tipiche della sua tipologia fino a 60 giorni dalla data di produzione. Può essere consumato oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sicurezza alimentare.
- o Il prodotto a forma intera o porzionato e confezionato sottovuoto da consumarsi preferibilmente entro i 4 mesi dalla data di confezionam.
- o Il prodotto una volta aperta la confezione sottovuoto o porzionata la forma intera è da consumare preferibilmente entro 4/5 giorni.

**Dichiarazione nutrizionale
valori indicativi a 90 gg.**

Valore energetico	Kcal/100g	426
Valore energetico	KJ/100g	1766
Proteine	g/100g	26
Grassi	g/100g	35
di cui acidi grassi saturi	g/100g	25
Carboidrati	g/100g	1.7
di cui Zuccheri	g/100g	0
Sale	g/100g	2,5

**CARATTERISTICHE FISICHE E
SENSORIALI**

forma: cilindrica, scalzo dritto, facce piane;
dimensioni: altezza cm 6/10, diametro cm 16/20, peso 1,8-2,3 Kg.;;
crosta: molle, liscia, sottile, regolare, elastica, con la stagionatura tende ad indurire, non è edibile;
pasta: compatta, di colore bianco avorio, con rada occhiatura regolarmente distribuita;
odore e aroma di leggera complessità, con sentori di burro, di fieno e leggero sentore animale, tartufo.
sapore: dolce e leggermente sapido tendente al saporito con il progredire della stagionatura.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Come da Reg. CE 1441/2007.

Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Salmonella	assente in 25 g
Stafilococco coagulasi positivo	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g

FORMATO DI VENDITA

Forma intera o porzione sottovuoto.

IMBALLO

- o forme intere su bancale;
- o cartone con 06 forme intere o porzionate sottovuoto.

CONSERVAZIONE

Da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +12°C.

ALLERGENI

Latte vaccino.

GLUTINE

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

NOTE

Abbinamento consigliato con: vino rosso incrocio bordolese barricato.