



**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	STRACCHINO SANT'ANDREA		
Codice	14		
Certificazione prodotto	Nessuna.		
Certificazione stabilimento	UNI EN ISO 22000:2018.		
Origine del latte	ITALIA		
DESCRIZIONE	Formaggio molle da tavola.		
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio, fermenti lattici vivi. Trattato 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 confezionato: 21 giorni dalla data di produzione. o Prodotto forma intera 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	288
	Valore energetico	KJ/100g	1194
	Proteine	g/100g	14
	Grassi	g/100g	25
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	16
	Carboidrati	g/100g	2,0
	di cui Zuccheri	g/100g	1,5
	Sale	g/100g	0,95
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI	forma: parallelepipedo, facce piane, scalzo convesso; tipo grande: lato cm 18-22 e 8-12, altezza cm 4-6, peso 0,9-1,3 kg.; tipo piccola: lato cm 4-6 e 8-12, altezza cm 4-6, peso 0,2-0,4 kg.; crosta: inesistente; pasta: morbida, di colore bianco latte, cremosa e mantecata; odore e aroma lieve con sentori di freschezza e di latte; sapore: dolce con lievi sfumature acidule.		
LIMITI MICR OBILOGICI	Come da Reg. CE 1441/2007		
	Listeria m.	assente in 25 g	
	Salmonella	assente in 25 g	
	Stafilococco coagulasi positivo	< 100 ufc/g	
	Escherichia Coli	< 100 ufc/g	
FORMATO DI VENDITA	o Forma intera.		
IMBALLO	polistirolo con 08 pz.		
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.		
NOTE	Abbinamento consigliato con vino prosecco spumante o chardonnay.		