



**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>STRACCHINO SANT'ANDREA</b>		
<b>Codice</b>	14		
<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>	Formaggio molle da tavola.		
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , sale, caglio, fermenti <b>lattici</b> vivi. Trattato In Crosta: nessuno.		
<b>DESTINAZIONE</b>	Formaggio da tavola e da cucina.		
<b>STAGIONATURA</b>	E' pronto per il consumo dopo circa 4 giorni di maturazione.		
<b>SHELF LIFE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Prodotto confezionato: 21 giorni dalla data di produzione,</li> <li>o Prodotto forma intera confezionato sottovuoto da consumarsi entro 1 mese dal confezionamento.</li> <li>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.</li> </ul>		
<b>Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 5 gg.</b>	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
<b>CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI</b>	<b>forma:</b> parallelepipedo, facce piane, scalzo convesso; <b>tipo grande:</b> lato cm 18-22 e 8-12, altezza cm 4-6, peso 0,9-1,3 kg.; <b>tipo piccola:</b> lato cm 4-6 e 8-12, altezza cm 4-6, peso 0,2-0,4 kg.; <b>crosta:</b> inesistente; <b>pasta:</b> morbida, di colore bianco latte, cremosa e mantecata; <b>odore e aroma</b> lieve con sentori di freschezza e di latte; <b>sapore:</b> dolce con lievi sfumature acidule;		
<b>LIMITI MICR OBILOGICI</b>	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	
<b>FORMATO DI VENDITA</b>	o Forma intera.		
<b>IMBALLO</b>	polistirolo con 08 pz.		
<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 vino prosecco spumante o chardonnay		