



**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	FIENIL Formaggio Sant'Andrea affinato fieno		
Codice	40		
Certificazione prodotto	Nessuna.		
Certificazione stabilimento	UNI EN ISO 22000:2018.		
Origine del latte	ITALIA		
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio vitello, fermenti selezionati e affinato in fieno di montagna		
INGREDIENTI	Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio, conservante lisozima (proteina dell' uovo). Trattamento In Crosta: con fieni selezionati di montagna ed erbe aromatiche.		
DESTINAZIONE	Formaggio da tavola e da cucina.		
STAGIONATURA	Il formaggio sottoposto ad affinamento ha una stagionatura non inferiore ai 2 mesi. E' pronto per il consumo dopo circa 1 mese dall'affinamento.		
SHELF LIFE	<ul style="list-style-type: none"> o Il prodotto forme intere mantiene le caratteristiche tipiche della sua tipologia fino a 18 mesi 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 120 gg.	Valore energetico	Kcal/100g	468
	Valore energetico	KJ/100g	1939
	Proteine	g/100g	26
	Grassi	g/100g	40
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	28
	Carboidrati	g/100g	1,0
	di cui Zuccheri	g/100g	0
	Sale	g/100g	1,1
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI	<p>forma: quadrata, scalzo convesso, facce piane; dimensioni: altezza cm 5/10, lato cm 16/20, peso 2,5-3 Kg.;</p> <p>crosta: di colore variegato con diversi toni di bianco, verde, molle, rigata, sottile, elastica. Con la stagionatura tende ad indurire. Non è edibile;</p> <p>pasta: compatta di colore bianco avorio con rada occhiatura regolarmente distribuita;</p> <p>odore e aroma buona complessità con sentori di burro, di erbe fermentate, erbe aromatiche, frutta secca;</p> <p>sapore: sapido, dolce e con il progredire della stagionatura aumenta la sapidità.</p>		
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	o Forma intera o porzione sottovuoto.		
IMBALLO	o forme intere sotto vuoto su bancale; o cartone con 04 forme intere o porzionate sottovuoto.		
CONSERVAZIONE	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +12°C.		
ALLERGENI	Latte vaccino, conservante lisozima (proteina dell' uovo).		
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.		
NOTE	Vino consigliato rosso di buona struttura anche affinato in piccole botti Si può consumare con frutta secca (noci, fichi, datteri) per uno snack sfizioso.		