



**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

CISQ



I
05/217
CE



DENOMINAZIONE

FIENIL Formaggio Sant'Andrea al fieno

Codice

40

Certificazione prodotto

Nessuna.

Certificazione stabilimento

UNI EN ISO 9001-2008.

Zona di mungitura latte

Provincia di TREVISO.

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, **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

- 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**

forma: quadrata, scalzo convesso, facce piane;
dimensioni: altezza cm 5/10, lato cm 16/20, peso 2,5-3 Kg. ;
crosta: di colore variegato con diversi toni di bianco, verde, molle, rigata, sottile, elastica :Con la stagionatura tende ad indurire. Non è edibile;
pasta: compatta, di colore bianco avorio , con rada occhiatura regolarmente distribuita;
odore e aroma buona complessità, con sentori di burro, di erbe fermentate, erbe aromatiche, frutta secca.
sapore: sapido, dolce, con il progredire della stagionatura aumenta la sapidità

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, **lisozima (proteina dell'uovo)**

GLUTINE

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

OGM

Prodotto non derivante e non contenente OGM.

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.