



**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	PAGLIOTTO-FORMAGGIO SANT'ANDREA STAGIONATO SU PAGLIA		
Codice	400		
Certificazione prodotto	Nessuna.		
Certificazione stabilimento	UNI EN ISO 9001-2008		
Zona di mungitura latte	Provincia di TREVISO		
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta dura semicotta prodotto con latte bovino intero pastorizzato, caglio vitello e fermenti selezionati.		
INGREDIENTI	Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici , lisozima (proteina dell'uovo) Trattato In Crosta: con E 202, E 235 e paglia di frumento.		
DESTINAZIONE	Formaggio da tavola e da cucina.		
STAGIONATURA	Il formaggio sottoposto ad affinamento ha una stagionatura non inferiore ai 2 mesi. Subisce un'ulteriore stagionatura in locale con pareti in pietra naturale per almeno altri 2 mesi. E' pronto per il consumo subito dopo l'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 confezionamento. 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	436
	Valore energetico	KJ/100g	1808
	Proteine	g/100g	28
	Grassi	g/100g	36
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	26
	Carboidrati	g/100g	0
	di cui Zuccheri	g/100g	0
	Sale	g/100g	2,6
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI	<p>forma: cilindrica, scalzo dritto, facce piane; dimensioni: altezza cm 6/9, diametro cm 28/33 cm, peso 5,5-6,5 Kg.; crosta: liscia, sottile, regolare, elastica, con la stagionatura tende ad indurire, non è edibile; pasta: compatta, di colore paglierino, con rada e piccola occhiatura regolarmente distribuita; odore e aroma di leggera complessità, con sentori di burro, frutta secca, fieno, e con la stagionatura può assumere sentore di castagna e di spezie; sapore: sapido e leggermente dolce, con la stagionatura prolungata può assumere un leggera piccantezza;</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	<ul style="list-style-type: none"> o Forma intera o Forma intera o porzione sottovuoto 		
IMBALLO	<ul style="list-style-type: none"> o forme intere su bancale o cartone con 03 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), presenza di tracce di glutine in superficie.		
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.		
OGM	Prodotto non derivante e non contenente OGM.		
NOTE	Abbinamento consigliato con vino rosso equilibrato di buona struttura (es uvaggio bordolese, raboso piave, valpolicella ripasso)		