



**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

SAN VALENTINO - caciotta a latte crudo

Codice

42

Certificazione prodotto

Nessuna.

Certificazione stabilimento

UNI EN ISO 9001-2008.

Zona di mungitura latte

Provincia di TREVISO.

DESCRIZIONE

Formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino crudo intero, caglio vitello e fermenti selezionati.

INGREDIENTI

Latte vaccino crudo, fermenti lattici, caglio, sale.
Trattato In Crosta: E202 – E235.

DESTINAZIONE

Formaggio da tavola e da cucina.

STAGIONATURA

E' pronto per il consumo dopo circa 30 giorni di maturazione.

SHELF LIFE

- o Prodotto forma intera 90 gg dalla data di produzione;
- o Prodotto forma intera confezionato sottovuoto da consumarsi entro 2 mesi dalla data di confezionamento;
- o Il prodotto una volta aperta la confezione sottovuoto o porzionata la forma intera è da consumare entro 5 giorni, sempre se entro i termini di scadenza.

**Dichiarazione nutrizionale
valori indicativi a 30 gg.**

Valore energetico	Kcal/100g	358
Valore energetico	KJ/100g	1486
Proteine	g/100g	23
Grassi	g/100g	29
di cui acidi grassi saturi	g/100g	21
Carboidrati	g/100g	1,3
di cui Zuccheri	g/100g	0,7
Sale	g/100g	1,4

**CARATTERISTICHE FISICHE
E SENSORIALI**

forma: cilindrica, facce piane, scalzo convesso;
dimensioni: diametro cm 19-22, altezza cm 5-8, peso 1,8-2,2 kg.;
crosta: sottile e lisci, non edibile;
pasta: morbida, di colore bianco latte, con rada e piccola occhiatura;
odore e aroma di leggera complessità, con sentori di latte;
sapore: dolce, leggermente sapido;

LIMITI MICR OBIOLGICI

Come da Reg. CE 1441/2007.

Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Salmonella	assente in 25 g
Stafilococco coagulasi positivo	< 10 .000 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g

FORMATO DI VENDITA

- o Forma intera
- o Forma intera sottovuoto

IMBALLO

- cartone con 02 o 06 forme.

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.

OGM

Prodotto non derivante e non contenente OGM.

NOTE

Abbinamento consigliato: soave bianco o friulano con un formaggio giovane, o un rosso merlot colli orientali del Friuli doc per il formaggio stagionato