



**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>FORMAGGIO SANT'ANDREA ALL'ACETO BALSAMICO</b>		
<b>Codice</b>	43		
<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 a pasta dura semicotta prodotto con latte bovino intero pastorizzato, caglio vitello, fermenti selezionati e affinato con aceto balsamico.		
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> vaccino, fermenti <b>lattici</b> , sale, caglio, <b>lisozima</b> (proteina dell'uovo). Trattato In Crosta: con aceto balsamico		
<b>DESTINAZIONE</b>	Formaggio da tavola e da cucina.		
<b>STAGIONATURA</b>	Il formaggio sottoposto ad affinamento ha una stagionatura non inferiore ai 2 mesi. E' pronto per il consumo dopo circa 1 mese dall'affinamento.		
<b>SHELF LIFE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>o Il prodotto a forma intera o porzionato e confezionato sottovuoto da consumarsi preferibilmente entro i 4 mesi dalla data di confezionam.</li> <li>o Il prodotto una volta aperta la confezione sottovuoto o porzionata la forma intera è da consumare preferibilmente entro 4/5 giorni.</li> </ul>		
<b>Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 120 gg.</b>	Valore energetico	Kcal/100g	449
	Valore energetico	KJ/100g	1862
	Proteine	g/100g	26
	Grassi	g/100g	38
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	28
	Carboidrati	g/100g	0,8
	di cui Zuccheri	g/100g	0
	Sale	g/100g	2,1
<b>CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI</b>	<p><b>forma:</b> cilindrica, scalzo dritto, facce piane;  <b>dimensioni:</b> altezza cm 7/10, diametro cm 30/35, peso 6-7 Kg.;  <b>crosta:</b> liscia, sottile, regolare, elastica, con la stagionatura tende ad indurire, non è edibile;  <b>pasta:</b> compatta, di colore da paglierino scarico a giallo, con rada occhiatura regolarmente distribuita;  <b>odore e aroma</b> di leggera complessità, fieno fermentato, frutta secca, e caramello, confettura di prugna leggermente pungenti vicino alla crosta;  <b>sapore:</b> sapido, leggermente dolce, con la stagionatura aumenta la sapidità e assume un pò di piccante</p>		
<b>LIMITI MICROBIOLOGICI</b>	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	
<b>FORMATO DI VENDITA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Forma intera</li> <li>o Forma intera o porzione sottovuoto</li> </ul>		
<b>IMBALLO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o forme intere su bancale</li> <li>o cartone con 03 forme intere o porzionate sottovuoto.</li> </ul>		
<b>CONSERVAZIONE</b>	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +12°C.		
<b>ALLERGENI</b>	<b>Latte vaccino, lisozima (proteina dell'uovo).</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 rosso equilibrato di buona struttura, leggermente aromatico (es raboso piave DOCG)		