



**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**

**FORMAGGIO SANT'ANDREA AFFINATO SU BIRRE ROSSE**

**Codice**

66

**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 vaccino intero pastorizzato, caglio vitello, fermenti selezionati e affinato in birre rosse selezionate locali.

**INGREDIENTI**

**Latte** vaccino, fermenti **lattici**, sale, caglio, **lisozima** (proteina dell'uovo).  
Trattato In Crosta: con birre rosse selezionate.

**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	404
Valore energetico	KJ/100g	1676
Proteine	g/100g	24
Grassi	g/100g	34
di cui acidi grassi saturi	g/100g	23
Carboidrati	g/100g	0,6
di cui Zuccheri	g/100g	0
Sale	g/100g	1,4

**CARATTERISTICHE FISICHE  
E SENSORIALI**

**forma:** cilindrica, scalzo dritto, facce piane;  
**dimensioni:** altezza cm 7/10, diametro cm 30 /35, peso 6-7 Kg.;;  
**crosta:** liscia, sottile, regolare, elastica, con la stagionatura tende ad indurire, non è edibile;  
**pasta:** compatta, di colore da paglierino scarico a giallo , con rada occhiatura regolarmente distribuita;  
**odore e aroma** di leggera complessità, con sentori di latte e lievito di birra;  
**sapore:** dolce e leggermente sapido che aumenta con la stagionatura;

**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 Forma intera o porzione sottovuoto

**IMBALLO**

- 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 malto d'orzo  
In superficie.**

**GLUTINE**

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

**OGM**

Prodotto non derivante e non contenente OGM.

**NOTE**

Abbinamento consigliato con birra artigianale doppio malto sia chiara che scura oppure vino bianco aromatico secco (es traminer friulano)