



**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 **FORMACOTTO Formaggio Sant'Andrea da cuocere**

Codice 77

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 e fermenti selezionati.

INGREDIENTI Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, lisozima (proteina dell'uovo).
Trattamento in crosta: nessuno.

DESTINAZIONE Formaggio da tavola e da cucina.

STAGIONATURA E' pronto per il consumo dopo circa 20 giorni di maturazione.

SHELF LIFE

- o Il prodotto forme intere mantiene le caratteristiche tipiche della sua tipologia fino a 90 gg. 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 30 gg.**

Valore energetico	Kcal/100g	391
Valore energetico	KJ/100g	1621
Proteine	g/100g	25
Grassi	g/100g	32
di cui acidi grassi saturi	g/100g	23
Carboidrati	g/100g	0,7
di cui Zuccheri	g/100g	0
Sale	g/100g	1,9

**CARATTERISTICHE FISICHE
E SENSORIALI**

forma: parallelepipedica, facce piane o leggermente bombate;
dimensioni: lato circa cm 10/12, lunghezza cm 32 /38, peso 5-6 Kg.;
crosta: molle, liscia, sottile, regolare, elastica, con la stagionatura tende ad indurire, è edibile se cotta;
pasta: compatta, di colore bianco avorio, con rada occhiatura regolarmente distribuita;
odore e aroma di leggera complessità, con sentori di latte, burro, foraggio;
sapore: dolce e leggermente sapido;

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 04 forme intere o porzionate sotto vuoto.

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. Cabernet sauvignon giovane o friulano bianco