



**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

FORMAGGIO SAN'ANDREA AFFUMICATO

Codice

88

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 affumicato con fumo di legna di faggio

INGREDIENTI

Latte vaccino, sale, caglio, fermenti **lattici**, **lisozima** (proteina dell'uovo).
Trattato In Crosta: con fumo di legna di faggio.

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	415
Valore energetico	KJ/100g	1722
Proteine	g/100g	24
Grassi	g/100g	35
di cui acidi grassi saturi	g/100g	24
Carboidrati	g/100g	1,1
di cui Zuccheri	g/100g	0
Sale	g/100g	1,6

**CARATTERISTICHE FISICHE
E SENSORIALI**

forma: cilindrica, scalzo dritto, facce piane;
dimensioni: altezza cm 6/9, diametro cm 28/33, peso 5,5-6,5 Kg.;;
crosta: sottile, elastica, con la stagionatura tende ad indurire, non è edibile;
pasta: compatta, di colore giallo paglierino, con rada occhiatura regolarmente distribuita;
odore e aroma di leggera complessità, con sentori di burro fuso, frutta secca fieno fumo;
sapore: sapido, leggermente dolce, con la stagionatura aumenta il sapido e può tendere al piccante;

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).

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 scura oppure vino bianco secco leggermente aromatico e passato in legno (es: manzoni bianco)