



fondata nel 1936

**Latteria  
Sant'Andrea**

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** **YOGURT ARTIGIANALE LATTE VACINO BIOLOGICO**

**Codice** 38

**Certificazione prodotto** Nessuna.

**Certificazione stabilimento** UNI EN ISO 9001-2008

**Zona di mungitura latte** Provincia di TREVISO

**DESCRIZIONE** Yogurt artigianale latte vaccino biologico.

**INGREDIENTI** Latte vaccino, fermenti lattici vivi (streptococcus thermophilus, lactobacillus bulgaricus), zucchero.

**DESTINAZIONE** Per tutte le categorie di consumatori.

**STAGIONATURA** E' pronto per il consumo immediatamente .

**SHELF LIFE** Da consumarsi preferibilmente entro 8 giorni dalla data di produzione.

**Dichiarazione nutrizionale  
valori indicativi a 1 gg.**

Valore energetico	Kcal/100g	70
Valore energetico	KJ/100g	
Umidità	%	86
Proteine	g/100g	4
Grassi	g/100g	3,6
di cui acidi grassi saturi	g/100g	
Carboidrati	g/100g	5,37
di cui Zuccheri	g/100g	
Sale	g/100g	

**CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI** **Sapore:** acido con leggera percezione di dolce e sensori olfattivi caratteristici

**LIMITI MICR OBIOLGICI** Come da Reg. CE 1441/2007  
Listeria monocytogenes assente in 25 g  
Enterobacteriacee < 1 ufc/g

**FORMATO DI VENDITA** Si vende in vasetti salva freschezza da 365 e 520 ml con etichetta di legge.

**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 con prosecco DOC