



**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>RICOTTA SANT'ANDREA BIOLOGICA 100 g. PF</b>   |                 |      |
| <b>Codice</b>   | 04B  |                 |      |
| <b>Certificazione prodotto</b>                                  | Prodotto da agricoltura biologica autorizzazione ITBIO005T806.   |                 |      |
| <b>Certificazione stabilimento</b>                              | UNI EN ISO 9001-2015.  |                 |      |
| <b>Origine del latte</b>  | ITALIA   |                 |      |
| <b>DESCRIZIONE</b>  | Prodotto ottenuto dal siero di latte vaccino biologico.  |                 |      |
| <b>INGREDIENTI</b>  | Siero di <b>latte</b> vaccino biologico, sale, sali di calcio.   |                 |      |
| <b>DESTINAZIONE</b>   | Formaggio da tavola o per uso gastronomico.  |                 |      |
| <b>STAGIONATURA</b>   | E' pronto per il consumo subito dopo la produzione.  |                 |      |
| <b>SHELF LIFE</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>o 15 giorni</li> <li>o Il prodotto una volta aperta la confezione è da consumarsi entro 3 giorni sempre se entro i termini di scadenza.</li> </ul>  |                 |      |
| <b>Dichiarazione nutrizionale<br/>valori indicativi a 1 gg.</b> | Valore energetico  | Kcal/100g       | 143  |
|   | Valore energetico  | KJ/100g         | 595  |
|   | Proteine   | g/100g          | 7,2  |
|   | Grassi   | g/100g          | 11   |
|   | di cui acidi grassi saturi   | g/100g          | 7,6  |
|   | Carboidrati  | g/100g          | 4,07 |
|   | di cui Zuccheri  | g/100g          | 3,62 |
|   | Sale   | g/100g          | 0,44 |
| <b>CARATTERISTICHE FISICHE E<br/>SENSORIALI</b>                 | <p><b>forma:</b> tronco conica in vaschetta termosaldata confezionata in atmosfera protettiva;</p> <p><b>crosta:</b> inesistente;</p> <p><b>colore:</b> bianco. Assenza di colorazioni anomale o macchiate;</p> <p><b>odore e aroma:</b> delicato dolce, predominante latteo. Assenza di odori anomali ed estranei;</p> <p><b>sapore:</b> dolce, di latte fresco;</p> <p><b>consistenza:</b> soffice e delicata.</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  | < 50 ufc/g      |      |
|   | Escherichia Coli   | < 100 ufc/g     |      |
| <b>FORMATO DI VENDITA</b>                                       | Forma intera 100 g peso fisso in vaschetta termosaldata confezionata in atmosfera protettiva.  |                 |      |
| <b>IMBALLO</b>  | Cartone con 09 pezzi.  |                 |      |
| <b>CONSERVAZIONE</b>  | Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +4°C.   |                 |      |
| <b>ALLERGENI</b>  | <b>Latte</b> vaccino   |                 |      |
| <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 rosato frizzante;<br>adatta a preparazioni di antipasti con verdure crude o anche in dessert con marmellata di mirtilli.  |                 |      |