



**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 Sant'Andrea alla menta**

**Codice**

129

**Certificazione prodotto**

Nessuna.

**Certificazione stabilimento**

UNI EN ISO 9001-2015.

**Origine del latte**

ITALIA

**DESCRIZIONE**

Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio vitello, fermenti selezionati e affinato in fieno di montagna

**INGREDIENTI**

**Latte** vaccino, fermenti lattici, sale, caglio, conservante lisozima (proteina dell'**uovo**).  
Trattamento In Crosta: con foglie di menta

**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	468
Valore energetico	KJ/100g	1939
Proteine	g/100g	26
Grassi	g/100g	40
di cui acidi grassi saturi	g/100g	28
Carboidrati	g/100g	1,0
di cui Zuccheri	g/100g	0
Sale	g/100g	1,1

**CARATTERISTICHE FISICHE E  
SENSORIALI**

**forma:** cilindrica, scalzo convesso, facce piane;  
**dimensioni:** altezza cm 8/12, diametro cm 22/26, peso 4-4,5 Kg.;  
**crosta:** di colore variegato con diversi toni di bianco, verde, molle, rigata, sottile, elastica. Con la stagionatura tende ad indurire. Non è edibile;  
**pasta:** compatta di colore bianco avorio con rada occhiatura regolarmente distribuita;  
**odore e aroma** buona complessità con sentori di burro, di menta, frutta secca;  
**sapore:** sapido, dolce e con il progredire della stagionatura aumenta la sapidità.

**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 porzione sottovuoto.

**IMBALLO**

- o forme intere sotto vuoto 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, conservante lisozima (proteina dell'**uovo**.)

**GLUTINE**

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

**OGM**

Prodotto non derivante e non contenente OGM.

**NOTE**

Vino consigliato rosso di buona struttura anche affinato in piccole botti  
Si può consumare con frutta secca (noci, fichi, datteri) per uno snack sfizioso.