



**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** **STRACCHINO SANT'ANDREA BIOLOGICO 100 G PF**

**Codice** 14B

**Certificazione prodotto** Prodotto da agricoltura biologica autorizzazione ITBIO005T806.

**Certificazione stabilimento** UNI EN ISO 9001-2015.

**Origine del latte** ITALIA

**DESCRIZIONE** Formaggio molle da tavola.

**INGREDIENTI** **Latte** biologico, sale, caglio, fermenti lattici vivi. Senza conservanti.  
Trattato In Crosta: nessuno.

**DESTINAZIONE** Formaggio da tavola e da cucina.

**STAGIONATURA** E' pronto per il consumo dopo circa 4 giorni di maturazione.

**SHELF LIFE** 20 giorni.

**Valori nutrizionali medi per  
100 g di prodotto**

Valore energetico	Kcal/100g	287
Valore energetico	KJ/100g	1189
Proteine	g/100g	15,8
Grassi	g/100g	24
di cui acidi grassi saturi	g/100g	16,6
Carboidrati	g/100g	1,92
di cui Zuccheri	g/100g	1,67
Sale	g/100g	0,95
Calcio	mg	358

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**  
**forma:** parallelepipedica, facce piane, scalzo convesso;  
**odore:** latteo, delicato;  
**colore:** palierino, uniforme, assenza di colori anomali;  
**sapore:** latteo, dolce, tipico, gradevole, delicato;  
**consistenza:** molle ma sostenuta, spalmabile, fondente al palato.

**LIMITI MICROBIOLOGICI** Come da Reg. CE 1441/2007

Listeria m.	assente in 25 g
Salmonella	assente in 25 g
Stafilococco coagulasi positivo	< 50 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g

**RESIDUI SUL LATTE**  
- Aflatossina M1 entro i limiti previsti dal Reg. CE/UE 466/01 e s.m.i.;  
- Fitofarmaci entro i limiti previsti dal DM 19/05/00 e s.m.i.

**FORMATO DI VENDITA** o Pannetto 100 g pf confezionato in atmosfera protetta.

**IMBALLO** Cartone con 09 pezzi.

**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 vino prosecco spumante o chardonnay.