



**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**

**FORMAJO SANT'ANDREA INBRIAGO BIOLOGICO**

**Codice**

22B

**Certificazione prodotto**

Prodotto da agricoltura biologica autorizzazione ITBIO005T806.

**Certificazione stabilimento**

UNI EN ISO 9001-2015.

**Origine del latte**

ITALIA

**DESCRIZIONE**

Formaggio a pasta dura semicotta prodotto con latte vaccino biologico intero pastorizzato, caglio vegetale, fermenti selezionati e affinato con vinacce e/o mosti di uve e/o vino.

**INGREDIENTI**

**Latte** vaccino, fermenti lattici, sale, caglio.  
Trattato In Crosta: con vinacce e/o mosti d'uva e/o vino biologico.

**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	428
Valore energetico	KJ/100g	1774
Proteine	g/100g	26
Grassi	g/100g	36
di cui acidi grassi saturi	g/100g	26
Carboidrati	g/100g	0
di cui Zuccheri	g/100g	0
Sale	g/100g	2,2

**CARATTERISTICHE FISICHE E  
SENSORIALI**

**forma:** cilindrica, scalzo dritto, facce piane;  
**dimensioni:** altezza cm 7/10, diametro cm 30/35, peso 6-7 Kg.;

**crosta:** liscia, sottile, regolare, elastica, con la stagionatura tende ad indurire, non è edibile;

**pasta:** compatta, di colore da paglierino a giallo, con rada occhiatura.

**odore e aroma** di leggera complessità, con sentori di burro fuso, fieno, frutta secca, e vicino alla costa sentori di prugna e vinacce d'uva;

**sapore:** sapido, leggermente dolce con la stagionatura un pò 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

**GLUTINE**

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

**OGM**

Prodotto non derivante e non contenente OGM.

**NOTE**

Per l'affinamento vengono utilizzate le vinacce, i mosti o il vino merlot o cabernet I.G.T. o chardonnay per la tipologia bianco. Tutti biologici  
Abbinamento consigliato con: vino rosso equilibrato di buona struttura anche affinato in legno (es Raboso Piave DOCG, merlot colli orientali Friuli).