



**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**

**RIGATINO AL CREN**

**Codice**

133

**Certificazione prodotto**

Nessuna.

**Certificazione stabilimento**

UNI EN ISO 9001-2015.

**Origine del latte**

ITALIA

**DESCRIZIONE**

Formaggio a pasta semidura semicotta prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio in pasta capretto, lipasi caprina e fermenti selezionati.

**INGREDIENTI**

**Latte** vaccino, cren 4% (rafano, aceto di acquavite, olio di colza, zucchero, sale, acidificante acido citrico, derivati del siero del **latte**, adensante: gomma di xanthan, amido, antiossidante: **metabisolfito** di sodio, aromi naturali) fermenti lattici, sale, caglio in pasta capretto, lipasi caprina. Crosta non edibile.

**DESTINAZIONE**

Formaggio da tavola e da cucina.

**STAGIONATURA**

E' pronto per il consumo dopo circa 3 mesi di maturazione.

**SHELF LIFE**

- o Il prodotto forme intere mantiene le caratteristiche tipiche della sua tipologia fino a 60 giorni 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 90 gg.**

Valore energetico	Kcal/100g	396
Valore energetico	KJ/100g	1643
Proteine	g/100g	25
Grassi	g/100g	32
di cui acidi grassi saturi	g/100g	22
Carboidrati	g/100g	2
di cui Zuccheri	g/100g	0
Sale	g/100g	2,4

**CARATTERISTICHE FISICHE E  
SENSORIALI**

**forma:** cilindrica, scalzo dritto, facce piane;  
**dimensioni:** altezza cm 6/10, diametro cm 16/20, peso 1,8-2,3 Kg.;  
**crosta:** molle, liscia, sottile, regolare, elastica, con la stagionatura tende ad indurire, non è edibile;  
**pasta:** compatta, di colore bianco avorio, con rada occhiatura regolarmente distribuita;  
**odore e aroma** di leggera complessità, con sentori di burro, di fieno e leggero sentore animale, raffano;  
**sapore:** dolce e leggermente sapido tendente al saporito con il progredire della stagionatura.

**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**

Forma intera o porzione sottovuoto.

**IMBALLO**

- o forme intere su bancale;
- o cartone con 06 forme intere o porzionate sottovuoto.

**CONSERVAZIONE**

Da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +12°C.

**ALLERGENI**

**Latte** vaccino, **Metabisolfito** di sodio

**GLUTINE**

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

**OGM**

Prodotto non derivante e non contenente OGM.

**NOTE**

Abbinamento consigliato con: vino rosso incrocio bordolese barricato.