



**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	CACIOTTA SANT'ANDREA AL PEPERONCINO	
Codice	02AP	
Certificazione prodotto	Nessuna	
Certificazione stabilimento	UNI EN ISO 9001-2015.	
Origine del latte	ITALIA	
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta semidura prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio vitello e fermenti selezionati	
INGREDIENTI	Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio, peperoncino secco. Trattamento In Crosta: nessuno.	
DESTINAZIONE	Formaggio da tavola e da cucina.	
STAGIONATURA	E' pronto per il consumo dopo circa 4 giorni di maturazione.	
SHELF LIFE	<ul style="list-style-type: none"> o Prodotto forma intera: 2 mesi dalla data di produzione o Prodotto forma intera confezionato sottovuoto da consumarsi entro 4 mesi dalla data di confezionamento. o Il prodotto una volta aperta la confezione sottovuoto o porzionata la forma intera è da consumare entro 5 giorni, sempre se entro i termini di scadenza. 	
Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 5 gg.	Valore energetico Kcal/100g	357
	Valore energetico KJ/100g	1481
	Proteine g/100g	22
	Grassi g/100g	29
	di cui acidi grassi saturi g/100g	20
	Carboidrati g/100g	2,0
	di cui Zuccheri g/100g	0,8
	Sale g/100g	1,0
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI	<p>forma: cilindrica, facce piane, scalzo convesso, diametro cm 8-12, altezza cm 5-7, peso 0,4-0,6 kg.;</p> <p>crosta: sottile, liscia, non edibile;</p> <p>pasta: morbida, di colore bianco latte, con rada e piccola occhiatura;</p> <p>odore e aroma di leggera complessità, con sentori di latte, panna e peperoncino piccante;</p> <p>sapore: dolce, leggermente sapido, da peperoncino piccante;</p>	
LIMITI MICROBIOLOGICI	Come da Reg. CE 1441/2007	
	Listeria monocytogenes	assente in 25 g
	Salmonella	assente in 25 g
	Stafilococco coagulasi positivo	< 10 ufc/g
	Escherichia Coli	< 100 ufc/g
FORMATO DI VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> o Forma intera o Forma intera sottovuoto. 	
CONSERVAZIONE	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +4°C.	
IMBALLO	cartone con 16 pz.	



fondata nel 1936

**Latteria
Sant'Andrea**

Società Agricola Cooperativa

Via Capitello, 66
31050 SANT'ANDRÀ di Povegliano (TV)
Tel. 0422 870123 - Fax 0422 871798
www.lattsantandrea.com
info@lattsantandrea.com



ALLERGENI	Latte vaccino.
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.
OGM	Prodotto non derivante e non contenente OGM.
NOTE	Vino consigliato: chardonnay Da consumare con pane bianco casereccio o con bibanesi.