



**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 FRESCO

Codice

12

Certificazione prodotto

Nessuna.

Certificazione stabilimento

UNI EN ISO 22000:2018.

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, fermenti lattici, sale, caglio in pasta capretto.
Trattato In Crosta: nessuno.

DESTINAZIONE

Formaggio da tavola e da cucina.

STAGIONATURA

E' pronto per il consumo dopo circa 20 giorni 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 | 460 |
| Valore energetico | KJ/100g | 1906 |
| Proteine | g/100g | 28 |
| Grassi | g/100g | 38 |
| di cui acidi grassi saturi | g/100g | 27 |
| Carboidrati | g/100g | 1.4 |
| di cui Zuccheri | g/100g | 0 |
| Sale | g/100g | 1,0 |

**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;
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

- o Forma intera;
- o 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.

GLUTINE

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

NOTE

Abbinamento consigliato con: vino bianco secco aromatico (manzoni bianco, soave, friulano giovane).