



**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 | FORMAGGIO SANT'ANDREA ALL'ACETO BALSAMICO | | |
| Codice | 43 | | |
| Certificazione prodotto | Nessuna. | | |
| Certificazione stabilimento | UNI EN ISO 22000:2018. | | |
| Origine del latte | ITALIA | | |
| DESCRIZIONE | Formaggio a pasta dura semicotta prodotto con latte bovino intero pastorizzato, caglio vitello, fermenti selezionati e affinato con aceto balsamico. | | |
| INGREDIENTI | Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio, conservante lisozima (proteina dell' uovo). Trattato In Crosta: con aceto balsamico | | |
| 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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 | 449 |
| | Valore energetico | KJ/100g | 1862 |
| | Proteine | g/100g | 26 |
| | Grassi | g/100g | 38 |
| | di cui acidi grassi saturi | g/100g | 28 |
| | Carboidrati | g/100g | 0,8 |
| | di cui Zuccheri | g/100g | 0 |
| | Sale | g/100g | 2,1 |
| CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI | <p>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 scarico a giallo, con rada occhiatura regolarmente distribuita; odore e aroma di leggera complessità, fieno fermentato, frutta secca, e caramello, confettura di prugna leggermente pungenti vicino alla crosta; sapore: sapido, leggermente dolce, con la stagionatura aumenta la sapidità e assume un pò di piccante.</p> | | |
| 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 | <ul style="list-style-type: none"> o Forma intera. o Forma intera o porzione sottovuoto. | | |
| IMBALLO | <ul style="list-style-type: none"> 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, conservante lisozima (proteina dell' uovo). | | |
| GLUTINE | Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine. | | |
| NOTE | Abbinamento consigliato con vino rosso equilibrato di buona struttura, leggermente aromatico (es raboso piave DOCG). | | |