



**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 AFFINATO SU BIRRE ROSSE**

Codice 66

Certificazione prodotto Nessuna.

Certificazione stabilimento UNI EN ISO 22000:2018.

Origine del latte ITALIA

DESCRIZIONE Formaggio a pasta dura semicotta prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio vitello, fermenti selezionati e affinato in birre rosse selezionate locali.

INGREDIENTI **Latte** vaccino, fermenti lattici, sale, caglio, conservante lisozima (proteina dell'**uovo**).
Trattato In Crosta: con birre rosse selezionate.

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	404
	Valore energetico	KJ/100g	1676
	Proteine	g/100g	24
	Grassi	g/100g	34
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	23
	Carboidrati	g/100g	0,6
	di cui Zuccheri	g/100g	0
	Sale	g/100g	1,4

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 scarico a giallo, con rada occhiatura regolarmente distribuita;
odore e aroma di leggera complessità, con sentori di latte e lievito di birra;
sapore: dolce e leggermente sapido che aumenta con la 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 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**), presenza di tracce di malto d'**orzo** in superficie.

GLUTINE Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

NOTE Abbinamento consigliato con birra artigianale doppio malto sia chiara che scura oppure vino bianco aromatico secco (es traminer friulano).