



**Latteria
Sant'Andrea**
Società Agricola Cooperativa

fondata nel 1936

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



DENOMINAZIONE

RIGATINO INBRIAGO

Codice

222

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 in pasta capretto, lipasi caprina, fermenti selezionati e affinato con vinacce e/o mosti di uve e/o vino.

INGREDIENTI

Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio in pasta capretto.
Trattato In Crosta: con vinacce e/o mosti d'uva e/o vino.

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	473
Valore energetico	KJ/100g	1962
Proteine	g/100g	29
Grassi	g/100g	39
di cui acidi grassi saturi	g/100g	29
Carboidrati	g/100g	1,5
di cui Zuccheri	g/100g	0
Sale	g/100g	2,40

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: dura, 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 erbaceo (fieno) frutta secca (noce), animale (capra), vino;
sapore: dolce, 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	< 10 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 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.

GLUTINE

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

NOTE

Abbinamento consigliato con vino Colli Conegliano rosso doc