



**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 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