



**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

CASATELLA TREVIGIANA DOP

Codice 03 tipo grande – 33 tipo piccola

Certificazione prodotto D.O.P.

Certificazione stabilimento UNI EN ISO 22000:2018.

Origine del latte ITALIA

DESCRIZIONE formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio vitello e lattoinnesto naturale.

INGREDIENTI **LATTE** pastorizzato, sale, caglio.
Trattamento In Crosta: nessuno.

DESTINAZIONE Formaggio da tavola e da cucina.

STAGIONATURA E' pronto per il consumo dopo circa 4 giorni di maturazione.

SHELF LIFE

- o Prodotto forma intera incartato: 21 giorni dalla data di produzione,
- o Prodotto forma intera incartato e confezionato sottovuoto da consumarsi entro 1 mese dal confezionamento.
- o Il prodotto una volta aperta la confezione sottovuoto o porzionata la forma intera è da consumarsi entro 3 giorni sempre se entro i termini di scadenza.

Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 5 gg.

Valore energetico	Kcal/100g	270
Valore energetico	KJ/100g	1120
Proteine	g/100g	16
Grassi	g/100g	22
di cui acidi grassi saturi	g/100g	15
Carboidrati	g/100g	2
di cui Zuccheri	g/100g	1,4
Sale	g/100g	1,20

CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI

forma: cilindrica, facce piane, scalzo convesso;
tipo grande: diametro cm 19-22, altezza cm 5-8, peso 1,8-2,2 kg.;
tipo piccola: diametro cm 8-12, altezza cm 4-6, peso 0,25-0,7 kg.;
crosta: inesistente
pasta: morbida di colore bianco latte, cremosa e mantecata;
odore e aroma: sentori di latte e di panna;
sapore: dolce con leggera percezione di acidulo;

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	< 100 ufc/g

FORMATO DI VENDITA

- o Forma intera.
- o Forma intera sottovuoto.

IMBALLO Cod. 03 polistirolo con 01 forma.
Cod. 33 polistirolo con 04 forme.

CONSERVAZIONE Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +5°C.

ALLERGENI **Latte** vaccino

GLUTINE Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

NOTE Vino consigliato: Prosecco doc extra dry
Ottimo il consumo con crostini di pane leggermente tostati e verdure crude o cotte.