



- Il Sant'Andrea dolce è un formaggio prodotto con latte di vacca intero pastorizzato a pasta dura semicotta
- È un formaggio da tavola e grazie al suo gusto delicato è adatto a tutte le categorie di consumatori
- La crosta non edibile è molla, liscia, sottile, regolare ed elastica e con l'invecchiamento tende ad indurire; inoltre ha impresso sullo scalzo il marchio identificativo (S.ANDREA)
- Al taglio la pasta si presenta di color avorio - paglierino scarico ed è compatta con un'occhiatura rada e regolarmente distribuita
- Il sapore è dolce, leggermente sapido tendente al saporito con il progredire della stagionatura

Sant'Andrea dolce

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio, lisozima (da uovo)
Stagionatura	20 - 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6,5 kg circa
Stoccaggio	4 - 12 °C

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Umidità	36 - 40 %
Proteine sul t.q.	23 - 26 %
Grasso sul t.q.	30 - 35 %