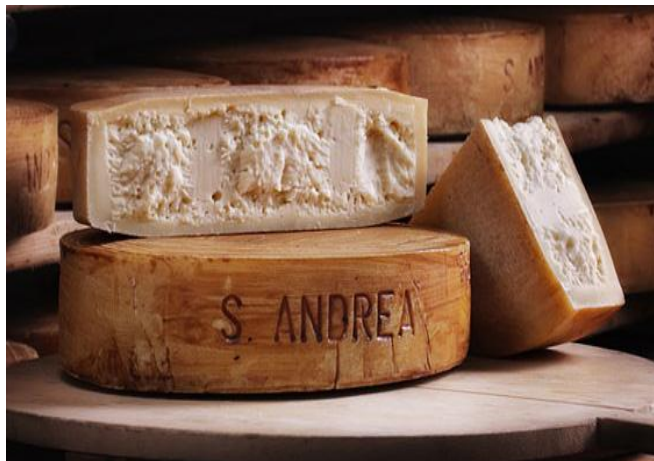


SCHEDA TECNICA



- Il Sant'Andrea stagionato 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 liscia, sottile e regolare e con l'invecchiamento tende ad indurire ulteriormente; inoltre ha impresso sullo scalzo il marchio identificativo (S.ANDREA)
- Al taglio la pasta si presenta di color giallo paglierino ed è compatta con un'occhiatura rada e regolarmente distribuita
- Il sapore è sapido, leggermente dolce, saporito che può tendere leggermente al piccante

Sant'Andrea stagionato

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio, lisozima (da uovo), trattato in crosta con: E202, E235, E150b
Stagionatura	5 - 24 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6 kg circa
Stoccaggio	4 - 12 °C

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Umidità	30 - 35 %
Proteine sul t.q.	24 - 28 %
Grasso sul t.q.	33 - 38 %