

SCHEDA TECNICA



- Il Sant'Andrea mezzano 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, 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 paglierino scarico - giallo paglierino 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 mezzano

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio, lisozima (da uovo), trattato in crosta con: E202, E235, E150b
Stagionatura	90 - 150 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6,5 kg circa
Stoccaggio	4 - 12 °C

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Umidità	32 - 37 %
Proteine sul t.q.	23 - 28 %
Grasso sul t.q.	32 - 37 %