



**Scheda di iscrizione (una per ogni formaggio presentato)
Concorso "Infiniti Blu" Gorgonzola 20.09.2008**

Produttore Caseificio Affinatore

Rag. Sociale

Località CAP

Indirizzo

Casaro:

Tel: Fax:

Indirizzo e-mail:

Sito:

Nome Formaggio:

Dati tecnologici e di classificazione

Latte impiegato:

Vacca Bufala Pecora Capra Misto (... % %.....)

Treatments al latte:

Latte Crudo Latte Pastorizzato

Enzimi:

Caglio: animale microbico vegetale

Natura: in pasta liquido in polvere

Coagulazione:

Presamica Prevalentemente acida (lattica)

Classe in base al trattamento termico della cagliata:

Non cotta Inf. 40°C Tra 40°C e 45°C Oltre 45°C

Data di produzione(gg/mese/anno)

Giorni di Stagionatura al 20 Settembre 2008

Con la presente confermo la veridicità delle soprastanti informazioni; per lettura, approvazione e accettazione del Regolamento del 1° Concorso Casario "Infiniti Blu".

Firma

Con la presente si esprime infine il proprio consenso per il trattamento dei dati forniti secondo le disposizioni di legge previste dal D.Lgs 196/2003

Firma

Luogo e data

**Inviare entro il 30 giugno 2008 a: concorso@slowfoodgorgonzola.it
oppure al Fax nr.: 02 95302465**