

Scheda di iscrizione
(una per ogni formaggio presentato)

10° Concorso Caseario Nazionale "Infiniti Blu" Gorgonzola 09.09.2017

Produttore Caseificio Affinatore

Ragione Sociale

Indirizzo (via, piazza, frazione)

(Cap, Comune, Prov.)

Tel: Cell. Fax

E-mail: Sito:

Nome Formaggio:

Casaro:

Categoria di partecipazione:

- 100 - Gorgonzola dop "piccante" 200 - Gorgonzola dop "dolce" 300 - Erborinato di latte vaccino
 400 - Erborinato di latte misto 500 - Erborinato di latte caprino 600 - Erborinato di latte ovino
 700 - Erborinato di latte bufalino 800 - Erborinato con aggiunte o affinamenti, **indicare i principali prodotti**

di affinamento

Dati tecnologici e di classificazione

Latte impiegato:

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

Trattamenti al latte: Latte Crudo Latte Termizzato °C 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 9 settembre 2017

Con la presente confermo la veridicità delle soprastanti informazioni; per lettura, approvazione e accettazione del Regolamento del 10° Concorso Caseario Nazionale "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

Luogo e data Firma

Inviare entro e non oltre il 31 agosto 2017 a:
concorso@infinitiblu.it oppure al fax nr.: 02 42108004