SCHEDA PRODOTTO NAZIONALE DI FATTORIA - CASEUS 2022



NB: COMPILARE UNA SCHEDA PER CAMPIONE!



DA RESTITUIRE ENTRO IL 31 AGOSTO 2022 IN ALLEGATO ALLA SCHEDA DI ISCRIZIONE E DA ALLEGARE IN COPIA AL CAMPIONE IN CONCORSO.

RAG. SOCIALE AZIENDA:								
Partecipa al c	oncorso con la	a seguente tipologia di fo	rmaggio:					
NOME DEL F	ORMAGGIO:							
ELENCO DI 1	TUTTI GLI ING	REDIENTI DEL FORMAG	GIO:					
CATEGORIA	(apporre una	crocetta sulla casella bia	anca corri	sponde	nte alla c	ategoria desid	erata):	
LATTE DI VACCA		LATI	LATTE DI BUFALA					
V1	Pasta molle se	enza crosta		B1	Pasta m	olle (10gg - 30gg	1)	
V2	Pasta molle (1	0gg - 30gg)		B2	Pasta m	olle con crosta (30 gg - 60gg)	
V3	Pasta molle co	on crosta (30 gg - 60gg)		В3	Pasta fil	ata molle		
V4	Pasta molle co	on crosta fiorita	LATI	E DI PE	DI PECORA			
V5	Pasta Molle co	on crosta lavata						
V 6	Pasta semidu	ra (2-6 mesi)		P1		resamica, pasta		
V7	Pasta dura (ol	tre 6 mesi)		P2	Coag. P	resamica, pasta	semidura/dura	
V8	Pasta filata me	olle	Non	sono an	amossi ir	o concorso i n	rodotti che non co	rri_
V9	Pasta filata se	midura e dura	Non sono ammessi in concorso i prodotti che non corri- spondono alle categorie suindicate, quali ad esempio					
V10	Formaggi aro	natizzati	Ticot	ricotta, mascarpone, ecc.				
V11	Formaggi erb	orinati	NB: i formaggi erborinati, affinati, aromatizzati ecc devono essere iscritti nelle rispettive categorie.					
LATTE DI CA	APRA							
C1	Formaggi di co	apra - Coagulazione nte acida		Cate	egoria	Nr. Azienda	Nr. Formaggio	
C2	Formaggi di c pasta molle/te	apra - coag. Presamica, nera						
C3	Formaggi di c pasta semidui	apra - coag. Presamica, ra/dura			Non compilar	re - spazio riservato all'Or	ganizzazione	
								1

Da inviare VIA MAIL: segreteria@caseusitaly.it

SCHEDA PRODOTTO NAZIONALE DI FATTORIA - CASEUS 2022



NB: COMPILARE UNA SCHEDA PER CAMPIONE!

DA RESTITUIRE

ENTRO IL 31 AGOSTO 2022

IN ALLEGATO ALLA SCHEDA DI ISCRIZIONE E

DA ALLEGARE IN COPIA AL CAMPIONE IN CONCORSO.



RAG. SOCIALE AZIENDA:					
TRATTAMENTI DEL LATTE	1				
Latte Cudo	Latte Pastorizzato				
Coagulanti Caglio Animale	Caglio in pasta	Vegetale	Coagulante Microbico		
Coagulazione Prevalentemente Acida ((Lattica)	Prevalentemente Pr	resamica		
Trattamento termico della cag Non Cotta Tra 40° e 45°	liata	Inferiore a 40° Oltre 45°			
Aspetto Esterno della Forma Crosta Fiorita Crosta Lavata	Crosta Pulita Crosta con affiname	nti	Crosta Assente Altro Specificare		
Aspetto Interno Pasta compatta	Occhiatura Evidente		Erborinatura		
Data di Produzione (gg/me	ese/anno)				
Giorni di stagionatura al 28	8 settembre				
Dichiaro la veridicità di tutte le informazioni sopra fornite. Per lettura, approvazione ed accettazione del regolamento del Concorso Formaggi di Fattoria a valenza nazionale.					
Firma			2		
Da inviare VIA MAIL: segreteria@caseusitaly.it					
Informativa resa ai sensi degli articoli 13-14 del GDPR 2016/679 (General Data Protection Regulation)					

Informativa resa ai s	ensi degli articoli 13-14 del GDPR 2016/679 (General Data Protection Regulation)
lo sottoscritto/a alla	luce dell'informativa ricevuta
\square esprimo il consen	so □ NON esprimo il consenso al trattamento dei miei dati personali
DATA	Timbro e firma del legale rappresentante
	<u> </u>
	Segreteria CASEUS - Tel: 0422-422040 - Mail: segreteria@caseusitaly.it