

SCHEDA ISCRIZIONE FORMAGGIO
da consegnare entro il 24/07/2015

Nome formaggio _____ DOP IGP STG OPAT

Produttore _____

Categoria (vedi le categorie presenti nel regolamento) _____

Peso: _____ Prodotto il ___/___/___ **Indicare il numero giorni che avrà il formaggio al 4 settembre 2015** _____

Dati di classificazione

- | | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|---|---|
| Trattamenti al latte: | <input type="radio"/> Latte Crudo | <input type="radio"/> Latte Pastorizzato | <input type="radio"/> Latte Termizzato |
| Cottura della cagliata: | <input type="radio"/> Pasta Cruda | <input type="radio"/> Pasta Semi cotta | <input type="radio"/> Pasta Cotta |
| Consistenza pasta: | <input type="radio"/> Pasta Molle | <input type="radio"/> Pasta Semi dura | <input type="radio"/> Pasta Dura |
| Contenuto di grasso: | <input type="radio"/> Magro | <input type="radio"/> Semi grasso | <input type="radio"/> Grasso |
| Tipologia crosta: | <input type="radio"/> Pulita | <input type="radio"/> Oliata | <input type="radio"/> Morchiata |
| | <input type="radio"/> Con plastico | <input type="radio"/> Muffata | <input type="radio"/> Fiorita |
| Altre classificazioni: | <input type="checkbox"/> Pasta Filata | <input type="checkbox"/> Pasta Erborinata | <input type="checkbox"/> Pasta Pressata |

Dati di caseificazione

- Caglio / Coagulante:** Animale _____ Vegetale Microbico
- Natura caglio:** In pasta Liquido In polvere
- Tipo Coagulazione:** Presamica Acida Acido-Presamica
- Dati Coagulazione:** Temperatura _____ Tempo _____ Dimensione rottura cagliata _____
- Spurgo del siero:** Pressatura Stufatura Cottura
- Salatura:** A secco Salamoia

Dati sul trattamento e stagionatura

- Locali di stagionatura:** Cella Cantina Grotta Altro _____
- Supporti di stagionatura:** Griglie acciaio Teflon Assi di legno Altro _____
- Stagionatura:** Fresco Semi stagionato Stagionato

Dati organolettici e Note
