

SCHEDA DI ISCRIZIONE CONCORSO FORMAGGITALIA MILANO 27 OTTOBRE 2017

(compilare una scheda per ogni formaggio presentato)

ANAGRAFICA PRODUTTORE Selezionare con una X l'opzione corrispondente

<input type="checkbox"/>	Azienda Agricola	<input type="checkbox"/>	Caseificio
--------------------------	------------------	--------------------------	------------

Ragione Sociale: _____**Indirizzo** (via, piazza, frazione ...): _____

(CAP, Comune, Prov.): _____

Tel.: _____; Cell: _____; Fax: _____

e-mail: _____ Sito web: _____

Altimetria del caseificio (metri slm): _____**Altimetria allevamento dal quale proviene il latte (metri slm):** _____(Nel caso di più aziende conferenti il latte, indicare quella situata ad altezza inferiore)**Dati di classificazione e tecnologici:****NOME FORMAGGIO:** _____**CASARO:** _____Formaggio d'alpeggio (cioè con pascolo estivo del bestiame in alta montagna) SI - NO

se SI' nome dell'alpeggio _____ località _____ altitudine _____

Latte

<input type="checkbox"/>	Bovino	<input type="checkbox"/>	Caprino	<input type="checkbox"/>	Ovino	<input type="checkbox"/>	Bufalino
Misto: indicare la % dei latti							

Coagulanti

<input type="checkbox"/>	Caglio Animale	<input type="checkbox"/>	Caglio in Pasta	<input type="checkbox"/>	Vegetale	<input type="checkbox"/>	Coagulante Microbico
--------------------------	----------------	--------------------------	-----------------	--------------------------	----------	--------------------------	----------------------

Fermenti

<input type="checkbox"/>	Fermenti selezionati	<input type="checkbox"/>	Lattoinnesto	<input type="checkbox"/>	Sierinnesto	<input type="checkbox"/>	Nessuno
--------------------------	----------------------	--------------------------	--------------	--------------------------	-------------	--------------------------	---------

Coagulazione

<input type="checkbox"/>	Prevalentemente Acida (Lattica)	<input type="checkbox"/>	Prevalentemente Presamica
--------------------------	---------------------------------	--------------------------	---------------------------

Trattamento Termico della Cagliata

<input type="checkbox"/>	Non cotta	<input type="checkbox"/>	Inferiore a 40°C	<input type="checkbox"/>	Tra 40° e 45°	<input type="checkbox"/>	Oltre 45°C
--------------------------	-----------	--------------------------	------------------	--------------------------	---------------	--------------------------	------------

Aspetto Esterno della Forma

<input type="checkbox"/>	Crosta Fiorita	<input type="checkbox"/>	Crosta Pulita	<input type="checkbox"/>	Crosta Assente
<input type="checkbox"/>	Crosta Lavata	<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)		

Aspetto Interno

<input type="checkbox"/>	Pasta Compatta	<input type="checkbox"/>	Occhiatura Evidente	<input type="checkbox"/>	Erborinatura
--------------------------	----------------	--------------------------	---------------------	--------------------------	--------------

Data di produzione (gg/mese/anno): _____ Giorni di stagionatura al 27 Ottobre : _____

Modalità prevista per la consegna del prodotto: Corriere/posta Consegna personale diretta Altro (specificare): _____Con la presente **dichiaro**

- che il prodotto è stato ottenuto impiegando latte crudo, prodotto e lavorata al una altitudine sup. a 600m slm.

- di approvare ed accettare il Regolamento del "Concorso Formaggitalia"

- di essere in regola con le normative di carattere igienico-sanitarie in materia di produzione casearia e confermo la veridicità di tutte le informazioni sopra fornite.

Firma: _____

Inviare entro il 17 ottobre via E-Mail a: concorso@formaggitalia.itAutorizzo l'utilizzo dei dati da me forniti ai soli fini del suddetto concorso, tra cui anche la pubblicazione sui siti www.formaggitalia.it e onaf@onaf.it, secondo il dlgs 196/2003.