

SCHEDA PRODOTTO NAZIONALE DI FATTORIA - CASEUS 2023



**NB: COMPILARE UNA SCHEDA
PER CAMPIONE!**
 DA RESTITUIRE
ENTRO IL 31 AGOSTO 2023
 IN ALLEGATO ALLA SCHEDA DI ISCRIZIONE E
 DA ALLEGARE IN COPIA AL CAMPIONE IN CONCORSO.



RAGIONE SOCIALE
AZIENDA:

Partecipa al concorso con la seguente tipologia di formaggio:

NOME DEL FORMAGGIO:

ELENCO DI TUTTI GLI INGREDIENTI DEL FORMAGGIO:

Latte Vaccino %	Latte Bufalino %	Latte Caprino %	Latte Ovino %
-----------------	------------------	-----------------	---------------

CATEGORIA (apporre una crocetta sulla casella bianca corrispondente alla categoria desiderata):

LATTE DI VACCA

	V1	Pasta molle senza crosta
	V2	Pasta molle (10gg - 30gg)
	V3	Pasta molle con crosta (30 gg - 60gg)
	V4	Pasta molle con crosta fiorita
	V5	Pasta Molle con crosta lavata
	V6	Pasta semidura (2-6 mesi)
	V7	Pasta dura (oltre 6 mesi)
	V8	Pasta filata molle
	V9	Pasta filata semidura e dura
	V10	Formaggi aromatizzati
	V11	Formaggi erborinati

LATTE DI CAPRA

	C1	Formaggi di capra - Coagulazione prevalentemente acida
	C2	Formaggi di capra - coag. Presamica, pasta molle/tenera
	C3	Formaggi di capra - coag. Presamica, pasta semidura/dura

LATTE DI BUFALA

	B1	Pasta molle (10gg - 30gg)
	B2	Pasta molle con crosta (30 gg - 60gg)
	B3	Pasta filata molle

LATTE DI PECORA

	P1	Coag. Presamica, pasta molle/tenera
	P2	Coag. Presamica, pasta semidura/dura

Non sono ammessi in concorso i prodotti che non corrispondono alle categorie suindicate, quali ad esempio ricotta, mascarpone, ecc.

NB: i formaggi erborinati, affinati, aromatizzati ecc devono essere iscritti nelle rispettive categorie.

Categoria	Nr. Azienda	Nr. Formaggio

Non compilare - spazio riservato all'Organizzazione

Campione Formaggio
Nr.

Da inviare VIA MAIL:
segreteria@caseusitaly.it

SCHEDA PRODOTTO NAZIONALE DI FATTORIA - CASEUS 2023



**NB: COMPILARE UNA SCHEDA
PER CAMPIONE!**

DA RESTITUIRE
ENTRO IL 31 AGOSTO 2023
IN ALLEGATO ALLA SCHEDA DI ISCRIZIONE E
DA ALLEGARE IN COPIA AL CAMPIONE IN CONCORSO.



RAG. SOCIALE AZIENDA: _____

Trattamento del Latte

Latte Crudo Latte Termizzato Latte Pastorizzato

Coagulazione

Acida (Lattica) Presamica Mista

Coagulanti

Caglio (Animale) Coagulante Vegetale Coagulante Microbico

Temperatura di lavorazione

Pasta Cruda < 42°C Pasta Semicotta da 42°C a 46°C Pasta Cotta > 46°C

Componenti : _____

Treatments della Crosta : _____

Categoria : _____

Data di Produzione (gg/mese/anno) : _____ / _____ / _____

Giorni di Stagionatura al 27 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 _____

Campione Formaggio
Nr. _____

Da inviare VIA MAIL:
segreteria@caseusitaly.it

Informativa resa ai sensi degli articoli 13-14 del GDPR 2016/679 (General Data Protection Regulation)

Io sottoscritto/a alla luce dell'informativa ricevuta

esprimo il consenso NON esprimo il consenso al trattamento dei miei dati personali

DATA _____ Timbro e firma del legale rappresentante _____