

## SCHEDA DESCRITTIVA PER ASSAGGIO E CATALOGO



Nome azienda \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

C.A.P. \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Cell. \_\_\_\_\_ da pubblicare: Sì  No   
**(ATTENZIONE: precisare se il numero di cellulare può essere stampato nel catalogo)**

E-mail \_\_\_\_\_

Web \_\_\_\_\_

### Profilo aziendale

*(Sintetica descrizione dell'azienda)*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Punto vendita  Sì  No

Giorni e orari di apertura \_\_\_\_\_

### Tipologie di pane prodotte

---

---

### Scheda tecnica del pane a Concorso

DENOMINAZIONE DEL PANE \_\_\_\_\_

Tipo di farina  grano duro  00  0  integrale  semi integrale  
 altro (specificare) \_\_\_\_\_

Tipo di lievito  madre  birra  biga

Contenuto di sale \_\_\_\_\_ kg/100 kg di farina oppure \_\_\_\_\_ %

Ingredienti \_\_\_\_\_

---



**Scheda tecnica del pane a Concorso**

DENOMINAZIONE DEL PANE \_\_\_\_\_

Tipo di farina  grano duro  00  0  integrale  semi integrale  
 altro (specificare) \_\_\_\_\_

Tipo di lievito  madre  birra  biga

Contenuto di sale \_\_\_\_\_ kg/100 kg di farina oppure \_\_\_\_\_ %

Ingredienti \_\_\_\_\_

**Scheda tecnica del pane a Concorso**

DENOMINAZIONE DEL PANE \_\_\_\_\_

Tipo di farina  grano duro  00  0  integrale  semi integrale  
 altro (specificare) \_\_\_\_\_

Tipo di lievito  madre  birra  biga

Contenuto di sale \_\_\_\_\_ kg/100 kg di farina oppure \_\_\_\_\_ %

Ingredienti \_\_\_\_\_

**Scheda tecnica del pane a Concorso**

DENOMINAZIONE DEL PANE \_\_\_\_\_

Tipo di farina  grano duro  00  0  integrale  semi integrale  
 altro (specificare) \_\_\_\_\_

Tipo di lievito  madre  birra  biga

Contenuto di sale \_\_\_\_\_ kg/100 kg di farina oppure \_\_\_\_\_ %

Ingredienti \_\_\_\_\_

**Scheda tecnica del pane a Concorso**

DENOMINAZIONE DEL PANE \_\_\_\_\_

Tipo di farina  grano duro  00  0  integrale  semi integrale  
 altro (specificare) \_\_\_\_\_

Tipo di lievito  madre  birra  biga

Contenuto di sale \_\_\_\_\_ kg/100 kg di farina oppure \_\_\_\_\_ %

Ingredienti \_\_\_\_\_

## SCHEDA DESCRITTIVA PER ASSAGGIO E CATALOGO



### Scheda tecnica del biscotto a Concorso

DENOMINAZIONE DEL BISCOTTO \_\_\_\_\_

Tipo di farina  grano duro  00  0  integrale  semi integrale  
 altro (specificare) \_\_\_\_\_

Tipo di lievito  madre  birra  biga

Contenuto di sale \_\_\_\_\_ kg/100 kg di farina oppure \_\_\_\_\_ %

Ingredienti \_\_\_\_\_

*Il firmatario dichiara ai sensi del D. Lgs. 196/2003 (Codice Privacy) il proprio consenso al trattamento dei dati sopra riportati, per l'uso esclusivo in merito all'VII Concorso Pane "Premio Roma®", e prende atto che tali dati potranno essere modificati o tale consenso revocato in qualsiasi momento previa richiesta al Responsabile della custodia dei dati presso ARM - Azienda Romana Mercati, Via dell'Umiltà, 48 - 00187 Roma.*

**FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE E TIMBRO**

Data .....

\_\_\_\_\_

**ATTENZIONE: DA ALLEGARE UNITAMENTE ALLA SCHEDA DI PARTECIPAZIONE  
ALL'ATTO DELL'ISCRIZIONE AL CONCORSO**