



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

Indirizzo \_\_\_\_\_

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

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

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

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

Web \_\_\_\_\_

**Profilo aziendale**

*(Sintetica descrizione dell'azienda, specificando tipo di allevamento, no. capi, mercati di vendita)*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Punto vendita aziendale       Sì       No

**Tipologie di formaggio prodotte**

---

---

---

**Scheda tecnica del formaggio a Concorso**

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO \_\_\_\_\_

Tipo di latte       vaccino     ovino     caprino     bufalino      Biologico:  Sì     No

Trattamento termico     crudo     termizzato     pastorizzato

Trattamento crosta     No       Sì, quale \_\_\_\_\_

Caglio       vitello     agnello     capretto     suino     vegetale     altro \_\_\_\_\_

Stagionatura       cella frigorifera     grotta     cantina     fossa     altro \_\_\_\_\_



**Scheda tecnica del formaggio a Concorso**

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO \_\_\_\_\_

*Tipo di latte*             vaccino    ovino    caprino    bufalino            Biologico:  Sì    No  
*Trattamento termico*    crudo    termizzato    pastorizzato  
*Trattamento crosta*     No         Sì, quale \_\_\_\_\_  
*Caglio*                     vitello    agnello    capretto    suino    vegetale    altro \_\_\_\_\_  
*Stagionatura*             cella frigorifera    grotta    cantina    fossa    altro \_\_\_\_\_

**Scheda tecnica del formaggio a Concorso**

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO \_\_\_\_\_

*Tipo di latte*             vaccino    ovino    caprino    bufalino            Biologico:  Sì    No  
*Trattamento termico*    crudo    termizzato    pastorizzato  
*Trattamento crosta*     No         Sì, quale \_\_\_\_\_  
*Caglio*                     vitello    agnello    capretto    suino    vegetale    altro \_\_\_\_\_  
*Stagionatura*             cella frigorifera    grotta    cantina    fossa    altro \_\_\_\_\_

**Scheda tecnica del formaggio a Concorso**

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO \_\_\_\_\_

*Tipo di latte*             vaccino    ovino    caprino    bufalino            Biologico:  Sì    No  
*Trattamento termico*    crudo    termizzato    pastorizzato  
*Trattamento crosta*     No         Sì, quale \_\_\_\_\_  
*Caglio*                     vitello    agnello    capretto    suino    vegetale    altro \_\_\_\_\_  
*Stagionatura*             cella frigorifera    grotta    cantina    fossa    altro \_\_\_\_\_

**Scheda tecnica del formaggio a Concorso**

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO \_\_\_\_\_

*Tipo di latte*             vaccino    ovino    caprino    bufalino            Biologico:  Sì    No  
*Trattamento termico*    crudo    termizzato    pastorizzato  
*Trattamento crosta*     No         Sì, quale \_\_\_\_\_  
*Caglio*                     vitello    agnello    capretto    suino    vegetale    altro \_\_\_\_\_  
*Stagionatura*             cella frigorifera    grotta    cantina    fossa    altro \_\_\_\_\_



**Scheda tecnica del formaggio a Concorso**

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO \_\_\_\_\_

*Tipo di latte*             vaccino    ovino    caprino    bufalino            Biologico:  Sì    No  
*Trattamento termico*    crudo    termizzato    pastorizzato  
*Trattamento crosta*    No         Sì, quale \_\_\_\_\_  
*Caglio*                     vitello    agnello    capretto    suino    vegetale    altro \_\_\_\_\_  
*Stagionatura*             cella frigorifera    grotta    cantina    fossa    altro \_\_\_\_\_

**Scheda tecnica del formaggio a Concorso**

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO \_\_\_\_\_

*Tipo di latte*             vaccino    ovino    caprino    bufalino            Biologico:  Sì    No  
*Trattamento termico*    crudo    termizzato    pastorizzato  
*Trattamento crosta*    No         Sì, quale \_\_\_\_\_  
*Caglio*                     vitello    agnello    capretto    suino    vegetale    altro \_\_\_\_\_  
*Stagionatura*             cella frigorifera    grotta    cantina    fossa    altro \_\_\_\_\_

**Scheda tecnica della ricotta a Concorso**

DENOMINAZIONE DELLA RICOTTA \_\_\_\_\_

*Tipo di siero*             vaccino    ovino    caprino    bufalino            Biologico:  Sì    No  
*Aggiunta di*             latte (\_\_\_%)         panna (\_\_\_%)         sale (\_\_\_%)  
*Trattamento termico del latte di partenza*         crudo    termizzato    pastorizzato  
*Caglio di coagulazione*         vitello    agnello    capretto    suino    vegetale    altro \_\_\_\_\_

*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 al XII Concorso Formaggi "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**