



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  biologica  da coltivazioni locali di cereali  
 grano duro  
 00  0  integrale  tipo 1  tipo 2  altro (specificare) \_\_\_\_\_

Tipo di lievito  madre  compresso (birra)  biga

Tipo di cottura  a vapore  a legna  
 diretta  indiretta (pellet, gas, ecc.)

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

Ingredienti \_\_\_\_\_

---



**Scheda tecnica del pane a Concorso**

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

*Tipo di farina*     biologica     da coltivazioni locali di cereali  
                           grano duro  
                           00     0     integrale     tipo 1     tipo 2     altro (specificare) \_\_\_\_\_

*Tipo di lievito*     madre     compresso (birra)     biga

*Tipo di cottura*     a vapore     a legna  
                           diretta     indiretta (pellet, gas, ecc.)

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

*Ingredienti* \_\_\_\_\_

**Scheda tecnica del pane a Concorso**

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

*Tipo di farina*     biologica     da coltivazioni locali di cereali  
                           grano duro  
                           00     0     integrale     tipo 1     tipo 2     altro (specificare) \_\_\_\_\_

*Tipo di lievito*     madre     compresso (birra)     biga

*Tipo di cottura*     a vapore     a legna  
                           diretta     indiretta (pellet, gas, ecc.)

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

*Ingredienti* \_\_\_\_\_

**Scheda tecnica del pane a Concorso**

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

*Tipo di farina*     biologica     da coltivazioni locali di cereali  
                           grano duro  
                           00     0     integrale     tipo 1     tipo 2     altro (specificare) \_\_\_\_\_

*Tipo di lievito*     madre     compresso (birra)     biga

*Tipo di cottura*     a vapore     a legna  
                           diretta     indiretta (pellet, gas, ecc.)

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

*Ingredienti* \_\_\_\_\_



**Scheda tecnica del pane a Concorso**

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

Tipo di farina  biologica  da coltivazioni locali di cereali  
 grano duro  
 00  0  integrale  tipo 1  tipo 2  altro (specificare) \_\_\_\_\_

Tipo di lievito  madre  compresso (birra)  biga

Tipo di cottura  a vapore  a legna  
 diretta  indiretta (pellet, gas, ecc.)

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

Ingredienti \_\_\_\_\_

**Scheda tecnica del pane a Concorso**

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

Tipo di farina  biologica  da coltivazioni locali di cereali  
 grano duro  
 00  0  integrale  tipo 1  tipo 2  altro (specificare) \_\_\_\_\_

Tipo di lievito  madre  compresso (birra)  biga

Tipo di cottura  a vapore  a legna  
 diretta  indiretta (pellet, gas, ecc.)

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

Ingredienti \_\_\_\_\_

**Scheda tecnica del biscotto a Concorso**

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

Tipo di farina  biologica  da coltivazioni locali di cereali  
 grano duro  
 00  0  integrale  tipo 1  tipo 2  altro (specificare) \_\_\_\_\_

Tipo di lievito  madre  compresso (birra)  biga  altro (specificare) \_\_\_\_\_

Tipo di cottura  a vapore  a legna  diretta  indiretta (pellet, gas, ecc.)

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 al X 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**