



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

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

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

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

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

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

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

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

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

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

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

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

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

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

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

Aggiunta di latte Sì _____ No

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 XIII 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**