



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 all'XI 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**