



“PREMIO PIENZA”

Pecorini della Val D’Orcia e delle Crete Senesi

MODULO PER RICHIESTA PARTECIPAZIONE da consegnare entro il 31/07/2013

- Caseificio
 Azienda Agricola

Q.li latte _____

Ragione Sociale _____

Indirizzo _____

Cap _____ Località _____ Prov. _____

Tel. _____ Tel. 2 _____ Cell. _____ Fax _____

Indirizzo e-mail _____ Sito _____

Casaro _____ Referente in azienda _____

Descrizione Caseificio _____

_____ Bollo CEE _____ Data Rilascio ____/____/____

Riconoscimenti _____

Visite in azienda: Si No Referente e Orari _____

Vendita al dettaglio: Si No Spaccio aziendale: Si No Orari e giorno chiusura _____

Interesse a partecipare a concorsi: Si No Interesse a partecipare a manifestazioni ONAF: Si No

Dati tecnologici e di caseificazione

Ritiro latte da terzi con mezzi propri Ritiro latte da terzi con mezzi di terzi Area di provenienza _____

Allevamento in Azienda (specificare di seguito tipologia animali e numero capi)

Mucche | Razze _____ Pecore | Razze _____

Capre | Razze _____ Bufale | Razze _____

Tipologia allevamento: In stalla Al pascolo

Tipologia mungitura: Manuale Meccanica

Trattamenti al latte: Latte Crudo Latte Pastorizzato Latte Termizzato

Caglio / Coagulante: Animale Vegetale Microbico

Natura caglio: In pasta Liquido In polvere

Coagulazione: Presamica Prevalentemente acida Acido-Presamica

Trattamento termico: Pasta cruda Semi cotta tra 40° C e 45° C Cotta oltre 45° C

Salatura: A secco Salamoia Pasta

Note _____

“PREMIO PIENZA”

Pecorini della Val D’Orcia e delle Crete Senesi

MODULO PER RICHIESTA PARTECIPAZIONE da consegnare entro il 31/07/2013

Dati inerenti al trattamento del formaggio

Locali di stagionatura: Cella Cantina Grotta Altro _____

Supporti di stagionatura: Griglie acciaio Teflon Assi di legno Altro _____

Tipologia di lavaggio: A secco A mano Lavatrice Altro _____

Note _____

Chiedo l’iscrizione al Concorso dei seguenti Formaggi:

(per ogni formaggio deve essere compilata la relativa scheda)

01) _____ (Vedi scheda n. 01)

02) _____ (Vedi scheda n. 02)

03) _____ (Vedi scheda n. 03)

04) _____ (Vedi scheda n. 04)

05) _____ (Vedi scheda n. 05)

06) _____ (Vedi scheda n. 06)

07) _____ (Vedi scheda n. 07)

08) _____ (Vedi scheda n. 08)

09) _____ (Vedi scheda n. 09)

10) _____ (Vedi scheda n. 10)

Consento inserimento dati non sensibili caseificio e prodotti su siti internet e/o pubblicazioni.

Accetto integralmente le norme stabilite nel Regolamento del Concorso allegato alla presente pubblicato su www.onafsiena.it.

Firma _____

Richiesta compilata il ___/___/_____ da _____