

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

Nome formaggio _____ DOP IGP STG PAT

Caseificio _____

Riconoscimenti _____

Tipo forma: _____ Dimensioni/peso: _____ Prodotto il ___/___/___

Dati di classificazione

- | | | | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|---|--|------------------------------------|
| Origine del latte: | <input type="checkbox"/> Vaccino | <input type="checkbox"/> Ovino | <input type="checkbox"/> Caprino | <input type="checkbox"/> Di Bufala |
| Trattamenti al latte: | <input type="radio"/> Latte Crudo | <input type="radio"/> Latte Pastorizzato | <input type="radio"/> Latte Termizzato | |
| Trattamento termico: | <input type="radio"/> Pasta Cruda | <input type="radio"/> Pasta Semi cotta | <input type="radio"/> Pasta Cotta | |
| Consistenza pasta: | <input type="radio"/> Pasta Molle | <input type="radio"/> Pasta Semi dura | <input type="radio"/> Pasta Dura | |
| Contenuto di grasso: | <input type="radio"/> Magro | <input type="radio"/> Semi grasso | <input type="radio"/> Grasso | <input type="radio"/> Doppia crema |
| Trattamenti crosta: | <input type="radio"/> Lavata | <input type="radio"/> Fiorita | <input type="radio"/> Aromatizzata _____ | |
| Altre classificazioni: | <input type="checkbox"/> Pasta Filata | <input type="checkbox"/> Pasta Erborinata | <input type="checkbox"/> Pasta Pressata | |

Dati di caseificazione

- | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| Caglio / Coagulante: | <input type="radio"/> Animale _____ | <input type="radio"/> Vegetale | <input type="radio"/> Microbico |
| Natura caglio: | <input type="radio"/> In pasta | <input type="radio"/> Liquido | <input type="radio"/> In polvere |
| Tipo Coagulazione: | <input type="radio"/> Presamica | <input type="radio"/> Acida | <input type="radio"/> Acido-Presamica |
| Dati Coagulazione: | Temperatura _____ | Tempo _____ | Dimensione rottura cagliata _____ |
| Sineresi: | <input type="checkbox"/> Pressatura | <input type="checkbox"/> Stufatura | <input type="checkbox"/> Cottura |
| Salatura: | <input type="radio"/> A secco | <input type="radio"/> Salamoia | |

Dati sul trattamento e stagionatura

- | | | | | |
|----------------------------------|--|---------------------------------------|--|--------------------------------------|
| Locali di stagionatura: | <input type="checkbox"/> Cella | <input type="checkbox"/> Cantina | <input type="checkbox"/> Grotta | <input type="checkbox"/> Altro _____ |
| Supporti di stagionatura: | <input type="checkbox"/> Griglie acciaio | <input type="checkbox"/> Teflon | <input type="checkbox"/> Assi di legno | <input type="checkbox"/> Altro _____ |
| Tipologia di lavaggio: | <input type="checkbox"/> A secco | <input type="checkbox"/> A mano | <input type="checkbox"/> Lavatrice | <input type="checkbox"/> Altro _____ |
| Stagionatura: | <input type="radio"/> Fresco | <input type="radio"/> Semi stagionato | <input type="radio"/> Stagionato | Giorni stagionatura _____ |

Dati organolettici e Note

Richiesta compilata il ___/___/___ da _____