

## SCHEDA DESCRITTIVA FORMAGGIO da consegnare entro il 25/07/2014

Nome formaggio \_\_\_\_\_  DOP  IGP  STG  PAT

Produttore \_\_\_\_\_

Categoria (vedi le categorie presenti nel regolamento) \_\_\_\_\_

Peso: \_\_\_\_\_ Prodotto il \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Indicare il numero giorni che avrà il formaggio al 5 settembre 2014 \_\_\_\_\_

### Dati di classificazione

- Origine del latte:**  Vaccino  Ovino  Caprino  Di Bufala
- Trattamenti al latte:**  Latte Crudo  Latte Pastorizzato  Latte Termizzato
- Cottura della cagliata:**  Pasta Cruda  Pasta Semi cotta  Pasta Cotta
- Consistenza pasta:**  Pasta Molle  Pasta Semi dura  Pasta Dura
- Contenuto di grasso:**  Magro  Semi grasso  Grasso  Doppia crema
- Trattamenti crosta:**  Nessuna  Oliatura  Morchiatura  
 Con plastico  Conservanti  Altro \_\_\_\_\_
- Altre classificazioni:**  Pasta Filata  Pasta Erborinata  Pasta Pressata

### Dati di caseificazione

- Caglio / Coagulante:**  Animale \_\_\_\_\_  Vegetale  Microbico
- Natura caglio:**  In pasta  Liquido  In polvere
- Tipo Coagulazione:**  Presamica  Acida  Acido-Presamica
- Dati Coagulazione:** Temperatura \_\_\_\_\_ Tempo \_\_\_\_\_ Dimensione rottura cagliata \_\_\_\_\_
- Spurgo del siero:**  Pressatura  Stufatura  Cottura
- Salatura:**  A secco  Salamoia

### Dati sul trattamento e stagionatura

- Locali di stagionatura:**  Cella  Cantina  Grotta  Altro \_\_\_\_\_
- Supporti di stagionatura:**  Griglie acciaio  Teflon  Assi di legno  Altro \_\_\_\_\_
- Stagionatura:**  Fresco  Semi stagionato  Stagionato

### Dati organolettici e Note

---

---

---

---

---