

SCHEDA PRODOTTO CASEUS VENETI 2018



**NB: COMPILARE UNA SCHEDA
PER CAMPIONE!**

**DA RESTITUIRE
ENTRO IL 25 MAGGIO 2018
IN ALLEGATO ALLA SCHEDA DI ISCRIZIONE
E DA ALLEGARE IN COPIA AL CAMPIONE IN CONCORSO.**

Categoria	Nr. Azienda	Nr. Formaggio	Tipo di latte
Non compilare - spazio riservato all'Organizzazione			

VIA FAX: 0422_422050 o VIA MAIL: segreteria@caseusveneti.it

RAG. SOCIALE AZIENDA:

COGNOME E NOME DEL
CASARO ARTEFICE DEL
PRODOTTO ISCRITTO:

DATA DI
NASCITA:

Partecipa al concorso con la seguente tipologia di formaggio:

NOME:

Prodotto della Montagna ai sensi del Decreto del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali n. 57167 del 26 luglio 2017 . (Apporre una crocetta)

CATEGORIA (apporre una crocetta sulla casella bianca corrispondente alla categoria desiderata):

FORMAGGI DOP e STG:

01	Asiago DOP pressato
02	Asiago DOP d'Allevato mezzano (4 -6 mesi)
03	Asiago DOP d'Allevato vecchio (10 - 15 mesi)
04	Asiago DOP d'Allevato stravecchio (oltre 15 mesi)
05	Casatella Trevigiana DOP
06	Grana Padano DOP
07	Grana Padano DOP (oltre 20 mesi)
08	Montasio DOP fresco (2-5 mesi)
09	Montasio DOP mezzano (5-10 mesi)
10	Montasio DOP stagionato (oltre 10 mesi)
11	Monte Veronese DOP - Latte Intero (25/45 giorni)
12	Monte Veronese DOP - d'Allevato (6mesi)
13	Monte Veronese DOP - d'Allevato (oltre 12 mesi)
14	Piave DOP (fresco, mezzano, vecchio, vecchio Selezione Oro, vecchio Riserva)
15	Provolone Valpadana DOP - Dolce
16	Provolone Valpadana DOP - Piccante
17	Mozzarella STG

ALTRE CATEGORIE:

22	Freschi e Freschissimi (pasta molle senza crosta)
23	Caciotta - Pasta molle con crosta (30 gg - 2 mesi, peso inferiore ad 1 kg)
24	Latteria - Pasta molle con crosta (30 gg - 2 mesi, peso superiore ad 1 kg)
25	Pasta molle con crosta fiorita
26	Pasta molle con crosta lavata
27	Pasta semidura (3-6 mesi)
28	Pasta dura (oltre 10 mesi)
29	Mozzarella
30	Pasta filata molle
31	Pasta filata dura
32	Formaggi aromatizzati (pepe-peperoncino)
33	Formaggi aromatizzati (erbe, fieno e spezie)
34	Formaggi aromatizzati (fumo o affumicati)
35	Formaggi erborinati
36	Formaggi di capra - Coagulazione prevalentemente acida
37	Formaggi di capra - Coag. Presamica - pasta molle/tenera
38	Formaggi di capra - Coag. Presamica - pasta semidura/dura

FORMAGGI TIPICI E TRADIZIONALI:

18	Morlacco del Grappa
19	Malga - fresco (alpeggio 2018)
20	Malga - vecchio (alpeggio 2017 e antecedenti)
21	Formaggio affinato nelle vinacce

TIPOLOGIA DI LATTE:

Vaccino	Caprino	Misto (specificare):
Ovino	Bufalino	

NB: i formaggi erborinati, affinati, aromatizzati ecc devono essere iscritti nelle rispettive categorie.

Dichiara che il formaggio iscritto è stato prodotto in Veneto con latte proveniente dalla Regione stessa. In caso di dubbio può essere richiesta da parte dell'organizzazione la documentazione di rintracciabilità del prodotto. L'organizzazione declina ogni responsabilità in caso di dichiarazioni mendaci.

Ai sensi del D.Lgs. n° 196/2003, esprimo il consenso del trattamento dei dati che mi riguardano da parte di Ven.Lat. srl.,

DATA _____ Timbro e firma del legale rappresentante _____