

# SCHEDA PRODOTTO NAZIONALE DI FATTORIA - CASEUS 2024



**NB: COMPILARE UNA SCHEDA  
PER CAMPIONE!**  
 DA RESTITUIRE  
**ENTRO IL 18 AGOSTO 2024**  
 IN ALLEGATO ALLA SCHEDA DI ISCRIZIONE E  
 DA ALLEGARE IN COPIA AL CAMPIONE IN CONCORSO.



RAGIONE SOCIALE  
AZIENDA:

Partecipa al concorso con la seguente tipologia di formaggio:

NOME DEL FORMAGGIO:

ELENCO DI TUTTI GLI INGREDIENTI DEL FORMAGGIO:

Latte Vaccino %

Latte Bufalino %

Latte Caprino %

Latte Ovino %

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

**LATTE DI VACCA**

	<b>V1</b>	Pasta molle senza crosta
	<b>V2</b>	Pasta molle con crosta
	<b>V3</b>	Pasta molle con crosta fiorita
	<b>V4</b>	Pasta semidura (2-6 mesi)
	<b>V5</b>	Pasta dura (oltre 6 mesi)
	<b>V6</b>	Formaggi a crosta lavata
	<b>V7</b>	Pasta filata semidura e dura
	<b>V8</b>	Formaggi affinati (con cenere, foglie, erbe, ecc.)
	<b>V9</b>	Formaggi aromatizzati e affinati elaborati (ubriachi, con bagne, con prodotti inseriti in pasta, ecc.)
	<b>V10</b>	Formaggi erborinati

**LATTE DI CAPRA**

	<b>C1</b>	Formaggi di capra - Coagulazione prevalentemente acida
	<b>C2</b>	Formaggi di capra - coag. Presamica a pasta molle/tenera
	<b>C3</b>	Formaggi di capra - coag. Presamica a pasta semidura/dura

**LATTE DI BUFALA**

	<b>B1</b>	Pasta molle (10gg - 30gg)
	<b>B2</b>	Pasta molle con crosta (30 gg - 60gg)
	<b>B3</b>	Pasta filata

**LATTE DI PECORA**

	<b>P1</b>	Pasta molle/tenera
	<b>P2</b>	Pasta semidura/dura

Non sono ammessi in concorso i prodotti che non corrispondono alle categorie suindicate, quali ad esempio ricotta, mascarpone, ecc.

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

Categoria	Nr. Azienda	Nr. Formaggio

Non compilare - spazio riservato all'Organizzazione

Campione Formaggio  
Nr.

**Da inviare VIA MAIL:**  
[segreteria@caseusitaly.it](mailto:segreteria@caseusitaly.it)

# SCHEDA PRODOTTO NAZIONALE DI FATTORIA - CASEUS 2024



**NB: COMPILARE UNA SCHEDA  
PER CAMPIONE!**  
DA RESTITUIRE  
**ENTRO IL 18 AGOSTO 2024**  
IN ALLEGATO ALLA SCHEDA DI ISCRIZIONE E  
DA ALLEGARE IN COPIA AL CAMPIONE IN CONCORSO.



RAG. SOCIALE AZIENDA: \_\_\_\_\_

## Trattamento del Latte

Latte Crudo     Latte Termizzato     Latte Pastorizzato

## Coagulazione

Acida (Lattica)     Presamica     Mista

## Coagulanti

Caglio (Animale)     Coagulante Vegetale     Coagulante Microbico

## Temperatura di lavorazione

Pasta Cruda < 42°C     Pasta Semicotta da 42°C a 46°C     Pasta Cotta > 46°C

Affinamento : \_\_\_\_\_

Trattamenti della Crosta : \_\_\_\_\_

Categoria : \_\_\_\_\_

Data di Produzione (gg/mese/anno) : \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Giorni di Stagionatura al **02 ottobre** : \_\_\_\_\_

Dichiaro la veridicità di tutte le informazioni sopra fornite.  
Per lettura, approvazione ed accettazione del regolamento del Concorso Formaggi di Fattoria a valenza nazionale.

Firma \_\_\_\_\_

Campione Formaggio  
Nr. \_\_\_\_\_

Da inviare VIA MAIL:  
[segreteria@caseusitaly.it](mailto:segreteria@caseusitaly.it)

## Informativa resa ai sensi degli articoli 13-14 del GDPR 2016/679 (General Data Protection Regulation)

Io sottoscritto/a alla luce dell'informativa ricevuta

esprimo il consenso     NON esprimo il consenso al trattamento dei miei dati personali

DATA \_\_\_\_\_ Timbro e firma del legale rappresentante \_\_\_\_\_