

REGOLAMENTO DEL 5° CONCORSO REGIONALE FORMAGGI CAPRINI
“Caprino d’ORO”

Allegato N° 2

SCHEMA DI IDENTIFICAZIONE DEL FORMAGGIO

Da allegare ad ogni campione o tipologia alla consegna o invio

All’Agenzia Laore Sardegna
SUT ALTA OGLIASTRA
Via Nino Bixio

08040 Tortoli
Fax 0782 628033

Azienda/Ditta _____

Ubicata nel Comune di _____ Prov. _____ Via _____ Cap _____

P.IVA _____ Tel. _____ Fax _____ e mail _____

Azienda agr./allevatrice con laboratorio/caseificio Caseificio Stagionatore o affinatore

Formaggio presentato al concorso

/_/ Caprino fresco (pronto per il consumo immediatamente dopo la fabbricazione)

/_/ Caprino a breve stagionatura (inferiore a 2 mesi)

/_/ Caprino a media stagionatura (tra 2 e 4 mesi)

/_/ Caprino a medio-lunga stagionatura (tra 4 e 6 mesi)

/_/ Caprino a lunga stagionatura (oltre 6 mesi)

/_/ Caprino muffettato (la maturazione si realizza principalmente attraverso lo sviluppo e la crescita di muffe caratteristiche all’interno e/o sulla superficie del prodotto)

/_/ Casu agedu o fruhe (cagliata acida pronta per il consumo 20-24 ore dopo la fabbricazione)

Nome o denominazione locale del formaggio _____

Forme n° _____ Dimensione della Forma altezza cm _____ diametro cm _____

Tipo di latte : crudo /_/ trattato termicamente /_/

Tipo di caglio _____

Tipo di lavorazione /_/ a pasta cruda /_/ a pasta semicotta /_/ a pasta cotta

Metodo di stagionatura /_/ in cella refrigerata /_/ in cantina /_/ altro

Note aggiuntive:(Riferimenti storici sulle origini, tradizioni, produzione, tecnologie e modo di stagionatura, ecc.)

Data _____

Firma