

REGOLAMENTO DEL 7° CONCORSO REGIONALE FORMAGGI CAPRINI
“Caprino d’ORO”

Allegato N° 2

SCHEDE 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

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