

III Concorso "CacioBù" - formaggi 100% latte di bufala

AgroSud, Napoli 1 marzo 2013

Nome del Formaggio: _____

Caseificio: _____ Casaro: _____

Dati tecnologici del formaggio partecipante al Concorso

Latte:

crudo sì no pastorizzato sì no termizzato sì no

Agenti coagulanti:

caglio animale liquido sì no caglio in pasta sì no caglio vegetale sì no altro _____

fermenti sì no siero-innesto sì no latte-innesto sì no tipo di fermenti _____

Coagulazione:

prevalentemente acida (lattica) sì no presamica sì no mista sì no

Trattamento termico della cagliata:

non cotta sì no cotta sì no temp. di cottura °C _____ filata sì no

Aspetto esterno:

crosta fiorita sì no crosta pulita sì no crosta lavata sì no crosta assente sì no altro _____

Aspetto interno:

pasta compatta sì no occhiatura sì no erborinatura sì no altro _____

Struttura della pasta

pasta molle sì no semidura sì no dura sì no filata sì no

Data di produzione (gg/mese/anno) _____

Giorni di stagionatura al 01/03/2013 _____

Note e precisazioni: _____

Con la presente confermo che il formaggio presentato è stato prodotto con **latte di sola Bufala mediterranea italiana**, nonché la veridicità delle soprastanti informazioni; per lettura, approvazione e accettazione del regolamento del concorso.

Firma del titolare del caseificio o responsabile/delegato

Data
