

3° CONCORSO PROVINCIALE SALAME TRADIZIONALE BERGAMASCO

SCHEDA TECNICA DEL SALAME

Nome:

Cognome:

Indirizzo:

CAP: Comune:

Tel.: : cell.: e-mail:

Si dichiara di essere: Privato; norcino; Azienda agricola;

Il suino proviene da: allevamento aziendale; Allevamento industriale;

Alimentazione: liquida asciutta;

Data produzione salame:

Disosso e mondatura a caldo; Disosso e mondatura a freddo;

Macinato a caldo; Macinato a freddo;

n. piastra di macinatura: (diametro fori) **⑥**, **⑧**, **⑩**, **⑫**;

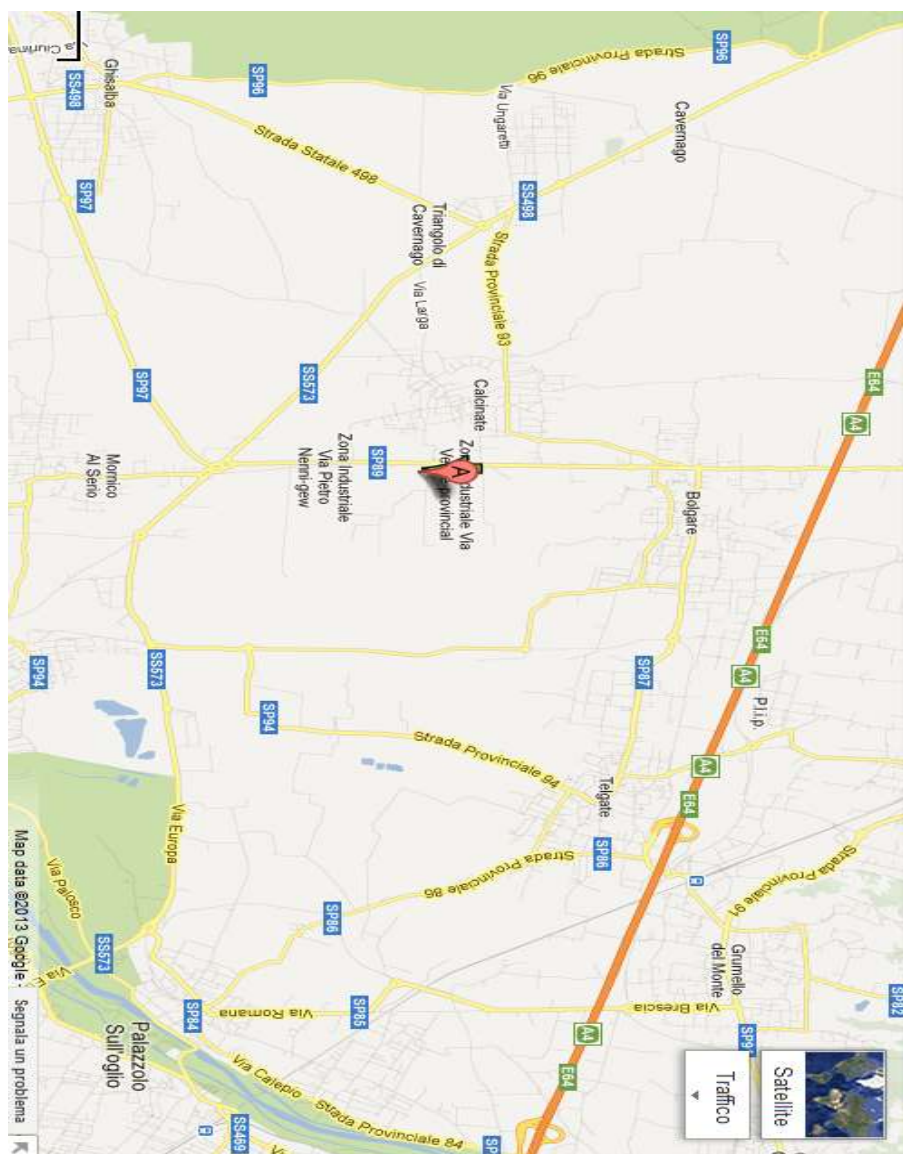
- Informazioni riferibili agli ingredienti e budella:

Sale:; Zucchero [SI] [NO] : %;

Nitrato di potassio (Salnitro): [SI] [NO] %;

..... li,

firma



CENE AZIENDALI
CENE DI CLASSE
FESTE DI COMPLEANNO
COMUNIONI E BATTESIMI

Via Ninola, 12 - 24050 Calcinante (BG)
Tel. 035 4499545 - Fax 035 8350599
www.noidueself.it - info@noidueself.it