

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

