



# XIV<sup>o</sup> Campionato Italiano del Salame<sup>©</sup>

## EDIZIONE 2019

Patrocinato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo



Accademia delle 5T

## SCHEDA TECNICA PER L'ADESIONE

Per partecipare al concorso occorre **inviare preferibilmente entro il 31 maggio 2019 il prodotto candidato accompagnato dalla presente scheda tecnica** da anticipare via email a [info@accademia5t.it](mailto:info@accademia5t.it). L'indirizzo a cui inviare il prodotto: Az. Agr. Claudio Mariotto - Strada per Sarezzano, 29 - Vho - 15057 Tortona (AL) - Tel. 0131 868500

- Nome dell'azienda produttrice e partita IVA: .....
- Nome del prodotto: .....
- Dati sull'azienda (con altitudine delle sedi e degli altri luoghi dove avviene l'eventuale allevamento dei maiali oppure la lavorazione dei salami, la stagionatura ecc.):  
.....  
.....
- Ingredienti (percentuale tra carni magre e grasse, dosaggio del sale e dettaglio delle spezie sono graditi ma facoltativi):  
.....  
.....
- Tecnologia di produzione (facoltativa):  
.....
- Tipo di budello:  
.....
- Provenienza dei maiali:  
.....
- Data di produzione:  
.....
- Caratteristiche del locale di stagionatura:  
.....  
.....

Codice concorso (a cura dell'Accademia delle 5T):

### Compilato da

Nome e Cognome:

Funzione:

Cell:

Azienda  Istituto Scolastico  Ristorante  Altro:

Via:

Località:

Provincia:

CAP:

Tel:

Fax:

E-mail:

Eventuale Sito:

Timbro e Firma:

Data: