



XVI° Campionato Italiano del Salame®

EDIZIONE 2023



SCHEDA TECNICA CONFERMA PARTECIPAZIONE (per chi ha partecipato a semifinali nelle ultime tre edizioni e/o è presente nel libro Fette di bontà)

Per partecipare alla Semifinale di competenza, confermare la partecipazione inviando via mail la presente Scheda tecnica (una per ogni prodotto nell'eventualità di partecipazione a diversi podii o premi speciali) a info@accademia5t.it almeno 5 giorni prima dell'evento.

Semifinale del _____ a _____

- Parteciperò in presenza e porterò i prodotti candidati con me.
 Parteciperò inviando i prodotti previa autorizzazione della Giuria.

• Nome dell'azienda produttrice:

• 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:

Tel:

Cell:

E-mail:

Eventuale Sito:

Timbro e Firma: _____

Data: _____