



# XVII° Campionato Italiano del Salame®

EDIZIONE 2024



## SCHEDA TECNICA PER L'ADESIONE (per chi partecipa per la prima volta)

Per partecipare al concorso occorre **inviare le ETICHETTE dei prodotti candidati accompagnati dalla presente Scheda tecnica** da anticipare via email a [info@accademia5t.it](mailto:info@accademia5t.it).

- 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:  
.....  
.....

### Compilato da

Nome e Cognome: ..... Funzione: .....

Azienda  Istituto Scolastico  Ristorante  Altro: .....

Partita IVA: ..... Via: .....

Località: ..... Provincia: ..... CAP: .....

Tel: ..... Cell: ..... E-mail: .....

Eventuale Sito: ..... **Timbro e Firma:** ..... **Data:** .....