

**CATA-CONCURSO MEJORES QUESOS DE ARAGÓN
SEGUNDA EDICIÓN**

DOCUMENTO FOTOCOPIABLE (una ficha por cada tipo de queso)

FECHA LÍMITE PARA LA RECEPCIÓN DE LA FICHA DE INSCRIPCIÓN: 22 de Junio de 2011

FABRICANTE / ENTIDAD: _____		
DIRECCIÓN: _____		
LOCALIDAD: _____	C.P.: _____	PROVINCIA: _____
TFNO: _____	FAX _____	E-MAIL: _____
MARCA COMERCIAL DEL QUESO _____		Nº Rgtrto Sanitario _____

RECEPCIÓN DE QUESOS: 23 y 24 de Junio de 10 a 19 horas

AÑADIR 2 ETIQUETAS POR QUESO + 1 COPIA DE LA FICHA DE INSCRIPCIÓN (EN BOLSA DE PLÁSTICO)

ENVIAR LAS MUESTRAS A PORTES PAGADOS A: Centro Cultural Pablo Neruda
Calle Ramón y Cajal
22630 Biescas (Huesca)

NO PEGAR LAS ETIQUETAS EN LOS QUESOS

CATEGORÍA A LA QUE SE PRESENTA

<input type="checkbox"/> Nº 1 Vaca leche pasteurizada	<input type="checkbox"/> Nº 5 Oveja leche pasteurizada	
<input type="checkbox"/> Nº 2 Vaca leche cruda	<input type="checkbox"/> Nº 6 Oveja leche cruda	
<input type="checkbox"/> Nº 3 Cabra leche pasteurizada	<input type="checkbox"/> Nº 7 Pasta blanda / Coagulación Láctica	
<input type="checkbox"/> Nº 4 Cabra leche cruda		
DIAS DE MADURACIÓN _____	PESO APROX DE CADA MUESTRA _____	Nº DE MUESTRAS A ENVIAR _____

QUESO DE GRANJA O DE PASTOR Elaborado con leche de la propia explotación.

QUESO ARTESANO: Elaborado con leche del entorno más próximo y en cantidad limitada (Máximo: 750.000 lts/año)

QUESO INDUSTRIAL: Elaborado con leche de diversa procedencia y en grandes cantidades (Más de 750.000 lts/año)

_____ a de _____ 2009

Firma

Sólo se admiten PIEZAS ENTERAS con un peso mínimo de 2 kg o su equivalente, en caso de formatos pequeños.