###### CARNE E SALUMI

#### L’allevamento

N° capi e razza/e:

Tipo di allevamento (alla catena, stabulazione fissa, brado, semibrado):
Dimensione e tipologia stalla:
Pascolo (sì/no, giornaliero, altro):Allevamento in proprio (si/no, se no indicare produttore e luogo):
Proprietà dei capi (si/no):

Luogo di nascita dell’animale (se in stalla):Nome dell’azienda da cui si acquistano i capi:
Numero medio dei capi allevati:

Alimentazione animali adulti:
Alimentazione piccoli:
Colture foraggere praticate e particolarità:
Foraggio prodotto in proprio (tipologia, percentuale):
Eventuale tipo di mangime utilizzato:
Ditta fornitrice di mangime:

Cura delle malattie (farmacologia tradizionale, omeopatica, ecc):
Eventuali medicinali e/o integratori alimentari dati al bestiame:
Vaccinazioni (si/no e quali):
Consulenza veterinaria:

Numero medio dei capi abbattuti:Macellazione (in proprio o esterna, modalità):Mattatoio utilizzato (nome e luogo):

#### La carne

Tagli e tipologie carni prodotte:Caratteristiche (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità):
Quantità prodotta/anno (specificare se di differenti tipologie):

Carne simbolo dell'azienda:

Tempi di maturazione delle carni:Luoghi di conservazione delle carni:

Confezionamento:

#### I salumi

Nome e tipologie salumi prodotti:Caratteristiche (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità):
Quantità prodotta/anno (specificare se di differenti tipologie):

Salume simbolo dell'azienda:

Tempi di maturazione delle carni:Luoghi di conservazione delle carni:Modalità di trasformazione delle carni:Additivi utilizzati (tipologia e quantità):Aromi utilizzati (tipologia e quantità):Provenienza additivi e aromi:Eventuali certificazioni additivi e aromi:Tipologia macinazione (meccanica, manuale, ecc.):
Provenienza e tipologia del budello:Stagionatura (luogo, tempo; temperatura; modalità):

Luogo e modalità di confezionamento:Tipi di confezioni disponibili:Luogo e modalità di vendita (azienda, negozi, supermercati, etc.):

#### Descrizione organolettica e libera

La mia carne e/o i miei salumi sono:

#### PREZZO SORGENTE

Prezzo sorgente al kg delle carni e/o salumi indicati (specificare il prezzo di ogni tipologia, iva compresa):

\*Eventuali altre considerazioni: