

# CATA-CONCURSO MEJORES QUESOS DE ARAGÓN PRIMERA EDICIÓN

**DOCUMENTO FOTOCOPIABLE (una ficha por cada tipo de queso)**

**FECHA LÍMITE PARA LA RECEPCIÓN DE LA FICHA DE INSCRIPCIÓN: 5 de Junio de 2009**

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

**RECEPCIÓN DE QUESOS:** 8 y 9 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

**NO PEGAR ETIQUETAS EN LOS QUESOS**

Calle Ramón y Cajal

22630 Biescas

Huesca

## CATEGORÍA A LA QUE SE PRESENTA

<input type="checkbox"/> Nº 1 Frescos	<input type="checkbox"/> Nº 5 Cabra leche cruda	
<input type="checkbox"/> Nº 2 Vaca leche pasteurizada	<input type="checkbox"/> Nº 6 Oveja leche pasteurizada	
<input type="checkbox"/> Nº 3 Vaca leche cruda	<input type="checkbox"/> Nº 7 Oveja leche cruda	
<input type="checkbox"/> Nº 4 Cabra leche pasteurizada	<input type="checkbox"/> Nº 8 Pasta blanda / Coagulación Láctica	
<b>DIAS DE MADURACIÓN</b> _____	<b>PESO APROX DE CADA MUESTRA</b> _____	<b>Nº DE MUESTRAS A ENVIAR</b> _____

**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.**