

autocertificazione e prezzo sorgente  
la pasta

###### IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Indirizzo (via, CAP, Comune, Provincia):Telefono:Fax:  
E-mail:Sito internet:

Proprietario:Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni):Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):  
Descrizione del nucleo famigliare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica):

Estensione terreni (ha):Superficie coltivata (ha, altitudine): Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro):Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, con o senza certificazione, altre particolarità):Eventuali società di certificazione:   
Eventuale laboratorio di analisi utilizzato:

Consulenti:  
Lavoratori fissi (indicare il numero):Lavoratori stagionali (indicare il numero):Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:  
Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza):

Numero totale di kg prodotti (mediamente):Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale):Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare la percentuale e in quali catene, per esempio Coop, Eataly, ecc.):Totale vendite ultimo anno (solo pasta, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell’azienda:Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):Condizioni ambientali del posto e dell’area di produzione (eventuali rischi ambientali):

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

###### LA PASTA

Tipologie di pasta prodotte  
Quantità prodotta/anno (specificare se di differenti tipologie)

Pasta simbolo dell'azienda  
Caratteristiche della pasta (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità)  
Tipologia farine utilizzate  
Provenienza farine utilizzate (indicare: produttore e zona)  
Certificazioni delle farine (se esistenti)  
Provenienza acqua utilizzata  
Provenienza sale utilizzato  
Provenienza e tipologia uova (se utilizzate)   
Altri addittivi e aromi (tipo e provenienza)

Processo di lavorazione  
Tecnologia utilizzata  
Tempo di essiccazione  
Modalità di essiccazione  
Temperatura di essiccazione

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

#### Descrizione organolettica e libera

La mia pasta è:

#### PREZZO SORGENTE

Prezzo sorgente al kg (indicare se ivato o meno):Prezzo medio confezione:Costi di spedizione:

Eventuali altre considerazioni: