



SCHEDA DI AUTOCERTIFICAZIONE E GARANZIA PARTECIPATA
COMUNITÀ DI RESISTENZA CONTADINA JEROME LARONZE

pane e prodotti da forno

IL PRODUTTORE

Nome progetto agricolo/produttore/azienda e ragione sociale:

Indirizzo (via, CAP, Comune, Provincia):

Telefono:

Fax:

E-mail:

Sito internet:

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): sì su richiesta

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): no

Estensione terreni (ha):

Superficie coltivata (ha, altitudine):

Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro): affitto

Tipo di coltivazione e/o allevamento (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, con o senza certificazione, altre particolarità): biologico non certificato

Eventuali società di certificazione:

PERSONALE:

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): I lavori vengono svolti principalmente da Cristian e Katrin ma all'occorrenza il figlio da un aiuto

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:

Numero totale di kg prodotti (mediamente):

Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale): si la vendita è diretta presso il laboratorio, ai mercati e a gruppi d'acquisto

Una breve storia dell'azienda/del progetto agricolo:

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 FARINA

Prodotta in proprio/conto terzi:

Nome e tipologia prodotti:

Quantità di grano prodotto:

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna (principio attivo e n° concimazioni):

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna:

Nome e sede del molino utilizzato nell'ultima campagna:

Distanza tra luogo di raccolta e il molino (distanza media):

Modalità di molitura:

Modalità di conservazione del grano:

Quantità di farina prodotta nell'ultima campagna:

Luogo e modalità di stoccaggio della farina:

Luogo e modalità di confezionamento:

Tipo di confezione utilizzate:

PREZZO SORGENTE

Prezzo sorgente delle farine (€/Kg, specificare per ogni tipologia):

Prezzo medio confezione (imballo+etichetta):

Prezzo totale (riferito alla confezione):

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Altri ingredienti:

Luoghi di conservazione delle materie prime:

Approvvigionamento Acqua:

Controllo delle acque:

Lieviti utilizzati:

Utilizzo di additivi:

Utilizzo di conservanti:

Utilizzo aromi:

Modalità di trasformazione pane e altri prodotti (descrizione):

Cottura (tipologia del forno e della cottura, se a legna, elettrica, gas, ecc.):

PREZZO SORGENTE DEL PRODOTTO FINITO

Prezzo sorgente del pane o dei prodotti da forno (€/Kg, specificare per ogni tipologia):

Prezzo medio confezione (imballo+etichetta):

Prezzo totale (riferito alla confezione):

Costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale):

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E LIBERA

I miei prodotti da forno sono:

Eventuali altre considerazioni: