

FAIT SÜ IN



## Formulario per la richiesta del marchio "Fait sù in Valposchiavo"<sup>®</sup> per la vendita al dettaglio

Da compilare e da consegnare alla  
Segreteria Commissione dei Marchi  
c/o Valposchiavo Turismo  
Stazione  
7742 Poschiavo

oppure scannerizzare e inviare via email a  
[100x100@valposchiavo.ch](mailto:100x100@valposchiavo.ch)

4	<b>Nome azienda / impresa</b>	<b>p.e.</b>
		Macelleria Maiale Felice
5	<b>Nome del richiedente</b>	
		Gianluca Esempio
	<b>Indirizzo</b>	
6	Via	Via Principale
8	CAP	7741 San Carlo
9	Località	
	<b>Numero di Telefono / Indirizzo e-mail</b>	
11	Numero di telefono	078-123 45 67
12	Indirizzo e-mail	mario.esempio@bluewin.ch
15	<b>Genere di prodotto</b>	
		Insaccato
18	<b>Nome prodotto</b>	
		Salam da cavai
19	<b>Ricetta / Componenti / Ingredienti</b>	
		Carne di cavallo, spezie, sale
21	<b>Stagionalità / Disponibilità del prodotto</b>	
		tutto l'anno

Origine dei componenti usato per "fait sù" \_\_\_\_\_

23	Valposchiavo	
24	GR	Spezie
25	CH	Carne di cavallo (fornitore);
26	EU	sale
27	Mondo	

28 **Confezioni**

		50 gr, 100 gr, 250 gr
--	--	-----------------------

30 Per il calcolo del valore aggiunto, si prega di compilare l'apposita tabella (scaricabile sul sito "100x100.valposchiavo.ch" o sul sito dell'ETV)

31 **Legame con la Valposchiavo (breve testo di 200 a 1000 battute, adatto alla pubblicazione)**

		Salam da cavai è un insaccato tradizionale della zona. Le prime testimonianze della ricetta risalgono al Quattrocento...
--	--	--

**Certificati già esistenti**

32	1)	Bio Suisse
33	2)	
34	3)	
35	4)	

36 **Osservazioni**

--	--

Il firmatario conferma la correttezza delle informazioni sopra elencate e accetta le condizioni del 'Regolamento generale 100% Valposchiavo'. Nel caso di prodotti specifici accetta pure i relativi regolamenti settoriali.

**Data e firma**

3	
---	--