

Attestato n. 9

FOSSE VENTURI SRL

UNIPERSONALE - CAP. SOC. 10.000€ I.V.

VIA ROMA N. 67

47030 SOGLIANO AL RUBICONE (FC)

TEL E FAX +39 0541 948521 WWW.FOSSEVENTURLIT

E-MAIL: INFO@FOSSEVENTURLIT - PEC: FOSSEVENTURI@PEC.IT

Part. Iva e C.F. 03387640406 BOLLO CE: IT 08 810

Iscr. Reg. Impr. Forlì-Cesena n. 03387640406 del 2003

R.E.A. n. 298648 del 17/11/2003

ARTIGIANATO ARTISTICO TRADIZIONALE

MASTRI INFOSSATORI - DAL 1994

INFOSSATO SECONDO ANTICO METODO TRADIZIONALE DA FOSSE VENTURI DI SOGLIANO AL RUBICONE (FC)

Con il presente Fosse Venturi Srl attesta di aver stagionato nelle fosse di proprietà, secondo antico metodo tradizionale, una partita di formaggio nel periodo chiamato "Stagionatura Luglio 2024", per la ditta sotto citata

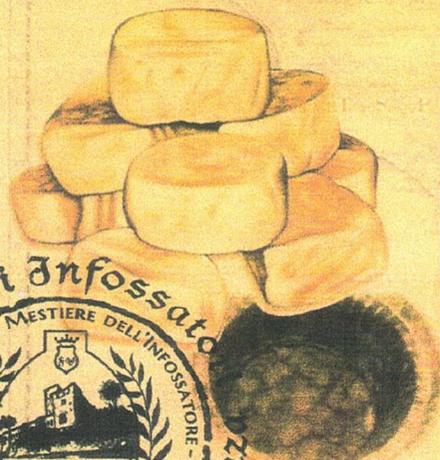
riferimento nostro DTI di lavorazione n° 9 F/24 del 24/06/2024

La proprietà Fosse Venturi dichiara inoltre che l'intero quantitativo è stato sottoposto ai controlli stabiliti dal proprio disciplinare "Stagionatura Controllata". Attesta quindi la vera autenticità del prodotto chiuso nei propri sacchetti di tela col marchio stilizzato riportato nel attestato; e quindi sigillati all'esterno con una fascetta in polietilene trasparente recante il bollo CE IT 08 810.

All'interno, su richiesta del cliente, i formaggi vengono chiusi in sacchetti singoli di tela salva freschezza, anche con marchio personalizzato.

Nella nostra ditta è attivo il piano d'autocontrollo H.A.C.C.P.

Sogliano al Rubicone, li 24/06/2024



Cliente:

35 Codice

Caseificio Val D'Aveto SRL

Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35

16048 Rezzoaglio (GE)

P.IVA e C.F. 01006470999 - SDI: W7YVJK9

L'Infossatore

Fosse Venturi Srl
[Handwritten Signature]