

LONDON TASTING AWARDS

MODULO PARTECIPANTE 2027 - FORMAGGI E LATTICINI



Invio del pacco

Numero di account:

Ti preghiamo di non compilare questi moduli se ti registri online.

Si prega di inviare una copia di questo modulo per posta o e-mail prima del 2 novembre 2026.

Le fasi dell'iscrizione

A Il dossier: i moduli di iscrizione partecipante e prodotto/i

B I campioni:

Formaggio di peso inferiore a 50 g	4 pezzi
Formaggio di peso tra 50 g e 99 g	3 pezzi
Formaggio di peso tra 100 g e 149 g	2 pezzi
Formaggio di peso tra 150 g e 499 g	1 pezzo
Formaggio di peso superiore a 500 g	1 pezzo da 500 g minimo (4 kg massimo)
Burro	2 pezzi senza marchi
Latte	1 bottiglia
Formaggio fresco, ricotta, crema, yogurt fino a 199 g	4 vasetti
Formaggio fresco, ricotta, crema, yogurt oltre i 200 g	1 vasetto

Indirizzo di spedizione:

London Tasting Awards
Armonia Deutschland GmbH
Im Niedergarten 10
55124 Mainz
Germania

Tel: 0044 20 3445 6195

Email : london@londontastingawards.com

Date importanti:

**Fino al lunedì 2 novembre 2026 > questo dossier
Dal lunedì 9 novembre al martedì 24 novembre
2026 > Ricevimento di campioni**

27 novembre 2026 - 2 dicembre 2026 > London
Tasting Awards

7 dicembre 2026 > Pubblicazione dei risultati su
Internet

Dati di contatto

Azienda:

Indirizzo:

Codice postale: Città: Paese:

Tel: Cellulare:

N. IVA: :

Persona incaricata del dossier d'iscrizione:

Cognome: Nome:

Email :

Una fattura sarà inviata via e-mail.

Quota d'iscrizione

Compila l'importo a destra e
seleziona il metodo di
pagamento qui sotto

Prezzo unitario	X	Numero di prodotti presentati	=	Totale £ VA esclusa
49,00 £ VA esclusa	X		=	

☐ **Carta di credito** Riceverai via e-mail una fattura con un link sicuro per effettuare il pagamento.

☐ **Bonifico bancario**

Le spese bancarie sono a carico del partecipante.

IBAN : GB77 REVO 0099 6928 5588 69

Nome del conto: Armonia Group UK LTD Numero di account: 88056104

Nome della banca : REVOLUT

BIC : REVOGB21

Codice filiale: 04-29-09

☒ Dichiaro di aver letto il regolamento e certifico la rappresentatività dei campioni
inviati, in conformità con il regolamento del concorso.

Data:

Timbro e firma:

Modulo di iscrizione del prodotto o dei prodotti alla pagina successiva

LONDON TASTING AWARDS

MODULO 2027 - FORMAGGI E LATTICINI



Stampa o fotocopia questa pagina più volte per presentare più 3 prodotti
Ti preghiamo di non compilare questi moduli se ti registri online.

Nome dell'azienda:.....

Prodotto presentato

Nome del prodotto:

Categoria n° (Vedi appendice) :

Certificazione⁽¹⁾:

Latte : ☐ Mucca ☐ Capra ☐ Pecora ☐ Bufala ☐ Cammella ☐ Yak ☐ Giumenta ☐ Zebù ☐ Altro latte di origine animale

Tipo di latte : ☐ Crudo ☐ Pastorizzato ☐ Termizzato ☐ Sterilizzato ☐ Sterilizzato (UHT)

Stagionatura : ☐ Fresco ☐ Cremoso ☐ - di 14 giorni ☐ Da 14 a 30 giorni ☐ Da 30 giorni a 3 mesi ☐ Da 3 a 6 mesi ☐ Da 6 a 12 mesi
☐ Più di 12 mesi ☐ Da 12 a 24 mesi ☐ Da 24 a 36 mesi ☐ Più di 36 mesi

Contenuto di materia grassa nel prodotto
finito (in %) :

Peso del prodotto finito (in g) :

Produzione annua (in t) :

Se aromatizzato o con ingredienti aggiunti, specificare i 3 principali⁽²⁾:

Prodotto presentato

Nome del prodotto:

Categoria n° (Vedi appendice) :

Certificazione⁽¹⁾:

Latte : ☐ Mucca ☐ Capra ☐ Pecora ☐ Bufala ☐ Cammella ☐ Yak ☐ Giumenta ☐ Zebù ☐ Altro latte di origine animale

Tipo di latte : ☐ Crudo ☐ Pastorizzato ☐ Termizzato ☐ Sterilizzato ☐ Sterilizzato (UHT)

Stagionatura : ☐ Fresco ☐ Cremoso ☐ - di 14 giorni ☐ Da 14 a 30 giorni ☐ Da 30 giorni a 3 mesi ☐ Da 3 a 6 mesi ☐ Da 6 a 12 mesi
☐ Più di 12 mesi ☐ Da 12 a 24 mesi ☐ Da 24 a 36 mesi ☐ Più di 36 mesi

Contenuto di materia grassa nel prodotto
finito (in %) :

Peso del prodotto finito (in g) :

Produzione annua (in t) :

Se aromatizzato o con ingredienti aggiunti, specificare i 3 principali⁽²⁾:

Prodotto presentato

Nome del prodotto:

Categoria n° (Vedi appendice) :

Certificazione⁽¹⁾:

Latte : ☐ Mucca ☐ Capra ☐ Pecora ☐ Bufala ☐ Cammella ☐ Yak ☐ Giumenta ☐ Zebù ☐ Altro latte di origine animale

Tipo di latte : ☐ Crudo ☐ Pastorizzato ☐ Termizzato ☐ Sterilizzato ☐ Sterilizzato (UHT)

Stagionatura : ☐ Fresco ☐ Cremoso ☐ - di 14 giorni ☐ Da 14 a 30 giorni ☐ Da 30 giorni a 3 mesi ☐ Da 3 a 6 mesi ☐ Da 6 a 12 mesi
☐ Più di 12 mesi ☐ Da 12 a 24 mesi ☐ Da 24 a 36 mesi ☐ Più di 36 mesi

Contenuto di materia grassa nel prodotto
finito (in %) :

Peso del prodotto finito (in g) :

Produzione annua (in t) :

Se aromatizzato o con ingredienti aggiunti, specificare i 3 principali⁽²⁾:

⁽¹⁾ (Bio, Biodinamico, in conversione...) | ⁽²⁾ Queste informazioni saranno comunicate ai degustatori e saranno presenti sul diploma.

LONDON TASTING AWARDS - FORMAGGI E LATTICINI

ELENCO DELLE CATEGORIE



Formaggio di vacca

- 100 Abondance AOP
- 101 Beaufort AOP
- 102 Bleu d'Auvergne AOP
- 103 Bleu de Gex AOP
- 104 Bleu des Causses AOP
- 105 Bleu du Vercors - Sassenage AOP
- 106 Brie (Altro)
- 107 Brie de Meaux AOP
- 108 Brie de Melun AOP
- 109 Brillat-Savarin IGP
- 110 Camembert (Altro)
- 111 Camembert de Normandie AOP
- 112 Cancoillotte
- 113 Cantal AOP
- 114 Chaource AOP
- 115 Comté AOP
- 116 Coulommiers
- 117 Emmental de Savoie IGP
- 118 Emmental français IGP
- 119 Epoisses AOP
- 120 Fourme d'Ambert AOP
- 121 Fourme de Montbrison AOP
- 122 Gruyère IGP
- 123 Laguiole AOP
- 124 Langres AOP
- 125 Livarot AOP
- 126 Maroilles AOP
- 127 Mimolette
- 128 Mont d'Or or Vacherin du Haut-Doubs AOP
- 129 Morbier AOP
- 130 Munster AOP con cumino
- 131 Munster o Munster Géromé DOP
- 132 Neufchâtel fermier AOP
- 133 Neufchâtel laitier AOP
- 134 Pont l'Evêque AOP
- 135 Raclette de Savoie IGP
- 136 Reblochon AOP
- 137 Saint-Felicien
- 138 Saint-Marcellin IGP
- 139 Saint-Nectaire AOP
- 140 Salers AOP
- 141 Soumaintrain IGP
- 142 Tomme de Savoie IGP
- 143 Tome des Bauges AOP
- 144 Tomme des Pyrénées IGP
- 150 Allgäuer Bergkäse
- 151 Allgäuer Emmentaler
- 152 Odenwälder Frühstückskäse
- 160 Tiroler Almkäse/Tiroler Alpkäse
- 161 Tiroler Bergkäse
- 163 Vorarlberger Alpkäse
- 164 Vorarlberger Bergkäse
- 170 Fromage de Herve AOP
- 180 Danablu IGP
- 190 Afuega'l Pitu DOP
- 191 Arzúa-Ulloa DOP
- 193 Cebreiro DOP
- 194 Picón-Bejes-Tresviso DOP
- 197 Queso Tetilla DOP
- 198 San Simón da Costa DOP
- 210 Asiago d'Alveo DOP
- 211 Asiago DOP
- 213 Caciocavallo Silano DOP
- 216 Castel Magno DOP
- 218 Fontal DOP

- 221 Gorgonzola DOP
- 222 Grana Padano DOP
- 223 Mascarpone
- 224 Montasio DOP
- 227 Parmigiano Reggiano DOP
- 229 Provolone Valpadana DOP
- 230 Quartirolo Lombardo DOP
- 231 Ragusano DOP
- 232 Raschera DOP
- 241 Taleggio DOP
- 242 Toma Piemontese DOP
- 252 Noord-Hollandse Gouda AOP
- 270 Beacon Fell traditional Lancashire cheese AOP
- 271 Blue Stilton cheese AOP
- 272 Bonchester cheese AOP
- 273 Buxton Blue AOP
- 274 Dovedale cheese AOP
- 275 Single Gloucester AOP
- 276 Teviotdale cheese IGP
- 277 West Country farmhouse Cheddar cheese AOP
- 278 White Stilton cheese AOP
- 290 Berner Alp- und Hobelkäse AOP
- 292 Emmental AOP
- 293 Bündner Bergkäse
- 295 Le Gruyère AOP
- 296 Le Gruyère d'alpage AOP
- 297 L'Etivaz AOP
- 298 Raclette du Valais AOP - Walliser Raclette
- 299 Sbrinz AOP
- 300 Tête de Moine AOP
- 301 Vacherin Fribourgeois AOP
- 302 Vacherin Mont-d'Or AOP (Svizzera)
- 310 Allgäuer Sennalpkäse
- 311 Allgäuer Weißlacker
- 312 Altenburger Milbenkäse
- 313 Cheddar
- 314 Edam
- 315 Emmental
- 317 Gouda
- 318 Gruyère
- 319 Hessischer Handkäse
- 322 Saint-Paulin
- 330 Burrata
- 331 Fior di Latte
- 332 Mozzarella
- 350 Altro formaggio di latte vaccino a pasta molle e crosta naturale
- 351 Altro formaggio di latte vaccino a pasta molle e crosta fiorita
- 352 Altro formaggio di latte vaccino a pasta molle e crosta lavata
- 353 Altro formaggio di latte vaccino a pasta molle e crosta lavata
- 354 Altro formaggio di latte vaccino a pasta pressata non cotta
- 355 Altro formaggio di latte vaccino a pasta pressata semicotta
- 356 Altro formaggio di latte vaccino a pasta pressata cotta
- 357 Altro formaggio di latte vaccino a pasta semidura
- 358 Altro formaggio di latte vaccino a Pasta filata
- 359 Altro formaggio di latte vaccino a pasta fusa
- 360 Altro formaggio di latte vaccino a pasta erborinata
- 361 Altro formaggio di latte vaccino alla cenere
- 380 Altro formaggio DOP di latte vaccino

Formaggio di capra

- 400 Banon AOP
- 401 Chabichou du Poitou AOP
- 402 Charolais AOP
- 403 Chavignol AOP
- 404 Chevrotin AOP
- 405 Mâconnais AOP
- 406 Mothais su foglia
- 407 Pélardon AOP
- 408 Picodon AOP
- 409 Poulligny Saint-Pierre AOP
- 410 Rigotte de Condrieu AOP
- 411 Rocamadour AOP
- 412 Sainte Maure de Touraine AOP
- 413 Selles-sur-Cher AOP
- 414 Valençay AOP
- 424 Queso Majorero DOP
- 450 Altro troncetto di formaggio di capra
- 460 Altro formaggio di latte caprino alla cenere
- 461 Altro formaggio di latte di capra a pasta molle e crosta naturale
- 462 Altro formaggio di latte caprino a pasta molle e crosta fiorita
- 463 Altro formaggio di latte caprino a pasta molle e crosta lavata
- 464 Altro formaggio di latte caprino a pasta pressata non cotta
- 465 Altro formaggio di latte caprino a pasta pressata semicotta
- 466 Altro formaggio di latte caprino a pasta pressata cotta
- 467 Altro formaggio di latte caprino a pasta erborinata
- 480 Altro formaggio DOP di latte caprino

Formaggio di pecora

- 500 Brocciu AOP
- 501 Ossau Iraty AOP
- 502 Perail IGP
- 503 Roquefort AOP
- 510 Idiazábal DOP
- 511 Queso Castellano IGP
- 512 Queso de la Serena DOP
- 513 Queso Manchego DOP
- 515 Roncal DOP
- 516 Torta del Casar DOP
- 521 Fiore Sardo DOP
- 523 Pecorino di Filiano DOP
- 524 Pecorino Romano DOP
- 526 Pecorino Toscano DOP
- 535 Queijo Serra da Estrela AOP
- 540 Swaledale ewes' cheese PDO
- 550 Altro formaggio di latte di pecora a pasta molle e crosta naturale
- 551 Altro formaggio di latte di pecora a pasta molle e crosta fiorita
- 552 Altro formaggio di latte di pecora a pasta molle e crosta lavata
- 553 Altro formaggio di latte pecora a pasta pressata non cotta
- 554 Altro formaggio di latte pecora a pasta pressata semicotta
- 555 Altro formaggio di latte pecora a pasta pressata cotta
- 556 Altro formaggio di latte di pecora a pasta extradura, dura e semidura
- 557 Altro formaggio di latte di pecora a pasta erborinata
- 570 Altro formaggio DOP di latte di pecora

Formaggio di bufala

600	Mozzarella di Bufala Campana DOP
601	Mozzarella di Bufala
602	Burrata di Bufala
603	Altro formaggio di bufala
610	Altro formaggio DOP di bufala

Formaggio misto o altri latt

700	Altenburger Ziegenkäse AOP
710	Cabralès DOP
712	Mahón-Menorca DOP
722	Feta AOP
727	Graviera Naxos AOP
729	Kasseri AOP
731	Kefalograviera AOP
733	Ladotyri Mytilinis AOP
734	Manouri AOP
741	Bra DOP
743	Canestrato Pugliese DOP
760	Swaledale cheese AOP
765	Formaggio d'Alpe Ticinese AOP
770	Tilsiter
773	Obatzda / Obatzter
775	Feta

778	Formaggio raclette
780	Altro formaggio di siero di latte
781	Altro formaggio a coagulazione lattica e senza crosta
782	Altro formaggio a coagulazione lattica e con crosta fiorita
783	Altro formaggio a coagulazione lattica e con crosta lavata
784	Altro formaggio a pasta molle e crosta naturale
785	Altro formaggio a pasta molle e crosta fiorita
786	Altro formaggio a pasta molle e crosta lavata
787	Altro formaggio a pasta pressata non cotta
788	Altro formaggio a pasta pressata semicotta
789	Altro formaggio a pasta pressata cotta
790	Altro formaggio a pasta erborinata
791	Altro formaggio a pasta fusa
792	Altro formaggio Pasta filata
794	Altro formaggio spalmabile
795	Altro formaggio
800	Altri formaggi DOP - a base mista o di altri tipi di latte

Prodotto lattiero-caseario

900	Latte
-----	-------

910	Panna DOP
911	Panna cruda
912	Panna pastorizzata al 35% di grasso e oltre
913	Panna pastorizzata con meno del 35% di grassi
914	Altra panna
920	Burro
921	Burro DOP
922	Burro zangolato
923	Burro zangolato DOP
930	Formaggio fresco
931	Formaggio fresco faisselle
932	Fromage blanc
933	Fromage blanc montato
934	Skyr
935	Latte fermentato compatto
940	Yogurt compatto
941	Yogurt cremoso
942	Yogurt alla frutta
943	Yogurt con coulis
944	Bebida de yogurt
950	Crema al cucchiaio
951	Crema caramel
952	Risolatte
953	Altro dessert a base di latte

Informazioni



- Si prega di notare che il prodotto spedito deve essere consumabile così com'è. Se il prodotto richiede di essere cotto o riscaldato dal consumatore, non può partecipare al concorso.
- Per maggiori informazioni: <https://londontastingawards.com/faq.html>