

GUIDA ALLA COMPILAZIONE DELLA RICETTA

Si prega cortesemente di rispettare le seguenti norme per la compilazione della ricetta da presentare alla giuria.

1. Non scrivere la ricetta tutto in maiuscolo o minuscolo, ma rispettare i caratteri minuscoli e maiuscoli, secondo necessità, per un testo scritto correttamente;
2. Compilare la ricetta seguendo l'ortografia italiana e rispettando la punteggiatura;
3. I prodotti del Consorzio devono essere sempre indicati nella ricetta in maniera completa come di seguito indicato, levare tutti i punti da IGP E DOP:
 - Finocchiona IGP
 - Pecorino Toscano DOP
 - Prosciutto Toscano DOP
 - Olio Toscano IGP
 - Chianina IGP
 - Pane Toscano IGP
4. Per la compilazione degli ingredienti, indicare prima l'ingrediente, poi l'unità di misura (litri, grammi, ecc.), e i grammi devono essere scritti solo con la "g". Esempi:
 - Burro Mukki g 150
 - Finocchi kg 1
 - Tartufo Boscovivo g 15Se invece si preferisce indicare solo la quantità, scrivere prima il numero e poi l'ingrediente. Esempi:
 - 1 Finocchiona IGP
 - 3 uovaQuando la quantità non è specificata, come il "quanto basta":
 - Olio Toscano IGP q.b.
 - Sale e pepe q.b.
5. Il procedimento della ricetta deve essere riportato nella forma di un testo descrittivo e scorrevole, non elencando le fasi della lavorazione con elenchi puntati o numerati.