

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. ecc.), e i grammi devono essere scritti solo con la "g".

Esempi:

- Burro Mukki g 150
- Finocchi kg 1
- Tartufo Boscovivo g 15

Se invece si preferisce indicare solo la quantità, scrivere prima il numero e poi l'ingrediente. Esempi:

- 1 Finocchiona IGP
- 3 uova

Quando 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.