

Probenbegleitschein

Steirische Spezialitätenprämierung 2022 - Fleischspezialitäten

Name					
Adresse					
PLZ, Ort				Bezirk	
Telefon			Betriebsnummer		
E-Mail			Homepage		

ACHTUNG: Die oben angegebenen Daten werden als Rechnungsadresse sowie im Falle einer Auszeichnung für Werbe- und Pressemaßnahmen verwendet!

PRODUKTBEZEICHNUNG

TEILNAHME an Qualitätsprogrammen (zutreffendes bitte ankreuzen):

Gutes vom Bauernhof
 AMA GENUSS REGION
 Biologische Produktion

VERKAUF: Bitte geben Sie Ihre Verkaufsstellen an

WERBEMITTEL

Wenn mein oben angeführtes Produkt ausgezeichnet wird, bestelle ich folgende Werbemittel:
 (Bitte die Bestellung immer nur für das auf diesem Begleitschein angeführte Produkt angeben!
 Aufkleber können nicht nachbestellt werden!)

Aufkleber Landessieger	Aufkleber Gold	Aufkleber Prämiert	zusätzliche Urkunden (A3)	Plakat (A3)	Plakat (A4)
Rollen, a´100 Stk./ 10 €	Rollen, a´100 Stk./ 10 €	Rollen, a´100 Stk./ 10 €	3 €/Stk	3 €/Stk	2 €/Stk

Hiermit bestätige ich die Richtigkeit meiner Angaben!

Datum:

Unterschrift:

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
 Landwirtschaft, Regionen
 und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
 Landwirtschaftsfonds für
 die Entwicklung des
 ländlichen Raums:
 Hier investiert Europa in
 die ländlichen Gebiete.

1) TIERART

Bitte definieren Sie von welchem Tier das eingereichte Produkt stammt und ergänzen Sie die Tierrasse:

Tierart	Tierrasse

2) KOCHPÖKELWAREN

- Kochpökelfleisch vom Schwein – Teilstück Frikandeau
- Kochpökelfleisch vom Schwein – alle anderen Teilstücke
- Kochpökelfleisch von anderen Tierarten – Tierart bei Punkt 1 angeben!

3) ROHPÖKELWAREN

Bitte zutreffendes ankreuzen und ausfüllen! (siehe Rückseite!)

a) Geräucherte, gereifte Rohpökelfleisch

Bitte geben Sie die Räuchertemperatur in C° an. _____

- Bauchspeck** mit einem Randstück, mind. 1 kg
(Wird aus Bauchfleisch hergestellt, trocken gepökelt, geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust sollte bei rund 40 % Fettgehalt des Rohproduktes etwa 22 % des Frischgewichtes betragen).
- Karreespeck** mit einem Randstück, mind. 1 kg
(Wird trocken gepökelt, geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes etwa 30 % des Frischgewichtes betragen.)
- Schinkenspeck** mit einem Randstück, mind. 1 kg
(Wird trocken gepökelt, geräuchert und getrocknet. Der Trocknungsverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes etwa 30 % des Frischgewichtes betragen.)
- Karree (Mulbrat, Lendbrat, Moastbrat)**
mit einem Randstück, mind. 1 kg ohne Speck und ohne Schwarte
- Sonstige geräucherte, gereifte Rohpökelfleisch** mit einem Randstück,
mind. 1 kg, mehrere gleichartige Teilstücke möglich
(trocken oder nass gepökelt, geräuchert und getrocknet bzw. gereift, z.B. geräuchertes Fischerl, Kaiserteil)

Bitte definieren Sie genau das eingereichte Teilstück.

b) Ungeräucherte, luftgetrocknete Rohpökelware

- Ungeräucherte, luftgetrocknete Rohpökelwaren** mit einem Randstück,
mind. 1 kg, mehrere gleichartige Teilstücke möglich
(trocken oder nass gepökelt und je nach Art mehr oder weniger getrocknet bzw. gereift)

Bitte definieren Sie genau das eingereichte Teilstück.

4) ROHWÜRSTE

- Schnittfeste Rohwürste mit / ohne Belag in Stangen oder Saitlingen**
mindestens 1 kg
(Rohwürste sind aus Fleisch und Speck hergestellte Erzeugnisse, die einem Reifungs- und Trocknungsverfahren unterzogen werden. Der Trocknungsverlust sollte etwa 30% des Frischgewichtes betragen z. B. Hauswürstel roh, Salami.)

5) FLEISCHWÜRSTE

- Fleischwürste gekocht im Saitling, Typ Osterkrainer traditionell (lt. Codex)
- Fleischwürste gekocht im Saitling, Typ Krainer Innovation (z.B. Kürbiskernkrainer)

6) GEWÜRZE UND ZUSATZSTOFFE

Um eine sichere Beurteilung im Geschmack zu gewährleisten, bitten wir um die Angabe der verwendeten Gewürze und der Zusatzstoffe (*Rezeptur nicht notwendig!*):

7) REIFEDAUER DES PRODUKTES

8) SONSTIGE INFORMATIONEN ZUM PRODUKT