

Probenbegleitschein

Steirische Spezialitätenprämierung 2024 – Brot und Backwaren

Name:						
Straße, Hausnummer:						
PLZ, Ort:				Betriebsnummer:		
Telefon:			E-Mail:			
Homepage:					Bezirk:	

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

PRODUKTBEZEICHNUNG (für jedes Produkt ist ein eigener Probenbegleitschein auszufüllen)

TEILNAHME an Qualitätsprogrammen (Zutreffendes bitte ankreuzen):

Gutes vom Bauernhof
 AMA GENUSS REGION
 Biologische Produktion

VERKAUF: Bitte geben Sie Ihre Verkaufsstellen an

MAXIMALE VERKAUFSKAPAZITÄT in kg pro Jahr

WERBEMITTEL

Wenn mein oben angeführtes Produkt ausgezeichnet wird, bestelle ich folgende Werbemittel: (Bitte die Bestellung für das jeweilige Produkt auf dem jeweiligen Begleitschein des Produktes angeben! Aufkleber und Oblaten können nicht nachbestellt werden!)

Oblaten Landes- sieger	Aufkleber Landes- sieger	Aufkle- ber Gold	Aufkleber Ausge- zeichnet	zusätzliche Urkunden		Werbeplakat	
100 Stk. 18 €	Rollen, à 100 Stk. 10 €			A3 – à 3 €	A4 – à 2 €	A3 – à 3 €	A4 – à 2 €

Hiermit bestätige ich die Richtigkeit meiner Angaben!

Datum:

Unterschrift:

1) PRODUKTBEZEICHNUNG (ohne örtliche oder namentliche Beifügungen)

2) Kategorie

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Klassisches Bauernbrot | <input type="checkbox"/> Osterbrot |
| <input type="checkbox"/> Bauernbrot vom Holzofen | <input type="checkbox"/> Osterpinze |
| <input type="checkbox"/> Vollkornbrot | <input type="checkbox"/> Striezel |
| <input type="checkbox"/> Dinkelbrot | <input type="checkbox"/> Gefüllte, süße Germgebäcke – klein |
| <input type="checkbox"/> Brot mit Ölsaaten | <input type="checkbox"/> Gefüllte, süße Germgebäcke – groß |
| <input type="checkbox"/> Innovative und kreative Brote | <input type="checkbox"/> Faschingskrapfen |
| <input type="checkbox"/> Pikante Jausengebäcke – klein | <input type="checkbox"/> Früchte- und Kletzenbrot |
| | <input type="checkbox"/> Sonstige Backwaren |

3) Beschreibung:

Datum der Herstellung des Gebäcks:

Mehlmischverhältnis: (Angabe des verwendeten Mehles etc.)

Gewürze und besondere Zutaten: (Angabe der Art der Flüssigkeiten und der Geschmackszutaten in %)

Ihre Produktbeschreibung: (in Stichworten oder in Sätzen)