

Probenbegleitschein Spezialitätenprämierung 2025 – Käse und Milchprodukte

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 (z.B. Bauernmarkt in St. Georgen, Hofladen Mayer..)

WERBEMITTEL

Bitte die Bestellung immer nur für das auf diesem Begleitschein angeführte Produkt angeben!
Aufkleber können nicht nachbestellt werden! Zusätzliche Urkunden und Werbeplakate Bestellung je Betrieb

Wenn mein oben angeführtes Produkt ausgezeichnet wird, bestelle ich folgende Aufkleber:		
Aufkleber Landessieger	Aufkleber Gold	Aufkleber Ausgezeichnet
Rollen, à 100 Stk. 10 €		

Ich bestelle für meinen Betrieb folgende Werbemittel:			
zusätzliche Urkunden		Werbeplakat	
A3 – à 3 €	A4 – à 2 €	A3 – à 3 €	A4 – à 2 €

Hiermit bestätige ich die Richtigkeit meiner Angaben!

Datum:

Unterschrift:

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 **Kofinanziert von der
Europäischen Union**

1) PRODUKTBEZEICHNUNG

2) Angaben zum Produkt

Aus Kuhmilch	<input type="checkbox"/>	Rohmilch bis 40°C	<input type="checkbox"/>	Erzeugungsdatum	<input type="text"/>
Aus Schafmilch	<input type="checkbox"/>	past. Milch	<input type="checkbox"/>	mind. Haltbarkeit	<input type="text"/>
Aus Ziegenmilch	<input type="checkbox"/>	therm. Milch 57°-68°C	<input type="checkbox"/>	mit nat. Fettgehalt oder F.i.T.-Gehalt eingestellt	<input type="text"/>

Aus Mischmilch

Mischverhältnis:

.....% Schaf- oder Ziegenmilch (bitte bezeichnen)% Kuhmilch (bitte bezeichnen)

3) Kategorie:

- Frischkäse
- Frischkäsezubereitung
- Weichkäse
- Schnittkäse
- Hartkäse
- Regionale Spezialitäten
- Sauermilchprodukte
- Butter
- Desserts

Reifungsart: (z.B. ungerieft, natur, mit Rotschmiere, mit Schimmel, Folienreifung, mit Paraffin, in Öl, oder spezielle Reifungsart)

Angabe über Zusätze: (z.B. mit Kräutern, Gewürzen wie Knoblauch, Pfeffer, Kren, usw. geräuchert, oder andere spezielle Zusätze)

Produktbeschreibung: