

Anmeldung zum Wettbewerb – 12. SWISS CHEESE AWARDS 2020

BAGNES CAPITAL DE LA RACLETTE, LE CHÂBLE VS –



(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Name: _____ Vorname: _____

Firma: _____ Strasse: _____

PLZ /Ort: _____ Kanton: _____

Telefon: _____ Fax: _____

Mobile: _____ E-Mail: _____

Anmeldung der Käseprobe (je ein Formular pro angemeldete Käseprobe)

Betrieb: _____

Käsename: _____ Betriebs-Bewilligungs-Nr.: CH- _____

Fettgehalt: F.i.T.: _____ Festigkeitsstufe/wff: _____

Hitzebehandlung der Milch: 100 % Rohmilch teilweise thermisiert vollthermisiert pasteurisiert

Milchart: Kuh Schaf Ziege Büffel gemischt (Präzisieren) _____

Produktbeschreibung (wenn kein Sortenkäse): Bitte Zusatzblatt ausfüllen (Produktbeschreibung zum Wettbewerb), um Ihnen eine Idee zu geben, und die für die Produktbeschreibung verwendet werden können Die Eigenschaften in den Kriterien "Aussehen, Lochung", "Geschmack, Aroma" und "Textur des Teiges" sind möglichst präzise anzugeben. Im Anhang sind einige Charakteristiken zusammengestellt.

Kategorien des Wettbewerbes

Bei den Kategorien für Käse **mit aromatisierenden Zusätzen** (Kategorien 110 und 126) sind als Zusätze zu verstehen: Spirituosen, Wein, Apfelwein, Essig, Öl usw.; Räuchern; Zusatz von Gewürzen, deren Extrakten und anderen geeigneten Zutaten. In den Kategorien **ohne aromatisierende Zusätze** (Kategorien 109 und 125) sind Käse mit den angegebenen Zusätzen, **äusserlich und im Teig**, nicht zugelassen und werden umgeteilt.

<input type="checkbox"/> 101 Emmentaler AOP	<input type="checkbox"/> 115 L'Etivaz AOP
<input type="checkbox"/> 102 Le Gruyère AOP	<input type="checkbox"/> 116 Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse AOP
<input type="checkbox"/> 103 Le Gruyère d'alpage AOP	<input type="checkbox"/> 117 Formaggio d'Alpe ticinese DOP
<input type="checkbox"/> 104 Sbrinz AOP	<input type="checkbox"/> 118 Glarner Alpkäse AOP
<input type="checkbox"/> 105 Appenzeller	<input type="checkbox"/> 119 Schafkäse
<input type="checkbox"/> 106 Rohmilch-Tilsiter	<input type="checkbox"/> 120 Ziegenkäse
<input type="checkbox"/> 107 Bündner Bergkäse	<input type="checkbox"/> 121 Frischkäse
<input type="checkbox"/> 108 Walliser Raclette AOP	<input type="checkbox"/> 122 Weichkäse Weisseschimmel
<input type="checkbox"/> 109 Raclette und Bratkäse (ohne aromatisierende Zusätze)	<input type="checkbox"/> 123 Blauschimmelkäse
<input type="checkbox"/> 110 Raclettekäse mit aromatisierenden Zusätzen	<input type="checkbox"/> 124 Weichkäse geschmiert
<input type="checkbox"/> 111 Vacherin Fribourgeois AOP	<input type="checkbox"/> 125 Übrige Halbhartkäse (ohne aromatisierende Zusätze)
<input type="checkbox"/> 112 Vacherin Mont d'Or AOP	<input type="checkbox"/> 126 Halbhartkäse mit aromatisierenden Zusätzen
<input type="checkbox"/> 113 Tête de Moine AOP	<input type="checkbox"/> 127 Übrige Hart- und Extrahartkäse
<input type="checkbox"/> 114 Bloderkäse und Sauerkäse AOP	<input type="checkbox"/> 128 Käseinnovationen (maximal 2 Jahre auf dem Markt oder noch nicht eingeführt)

Zahlungsmodalitäten

Die Teilnahme ist kostenpflichtig und richtet sich nach den Gebühren der FROMARTE. Die Kosten bei Anmeldung **bis 23. Juli 2020** (Datum des Poststempels) betragen für Mitglieder CHF 50.– pro Produkt, für Nicht-Mitglieder CHF 100.– pro Produkt. Für das 6. und mehr angemeldete Produkt beitragen die Teilnahmegebühren CHF 30.– oder CHF 60.– für Nichtmitglieder. Bei Anmeldung **nach dem 23. Juli 2020** betragen die Teilnahmegebühren für Mitglieder CHF 75.– pro Produkt, für Nicht-Mitglieder CHF 150.– pro Produkt.

Ort, Datum: _____ Unterschrift: _____

Mit der Unterschrift erklären sich die Teilnehmer mit dem Wettbewerbsreglement einverstanden und melden sich für den Wettbewerb der 12. SWISS CHEESE AWARDS an.

Anmeldung bis spätestens 24. August 2020 mittels Anmeldetalon an:

SWISS CHEESE AWARDS, C/O FROMARTE, Gurtengasse 6, Postfach 2405, CH-3001 Bern

Tel. 031 390 33 33, Fax 031 390 33 35, E-Mail: info@cheese-awards.ch / www.cheese-awards.ch

V.200131