

Anmeldung zum Wettbewerb – 11. SWISS CHEESE AWARDS 2018 – Messe Luzern, 6002 Luzern



(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Name: _____ Vorname: _____
Firma: _____ Strasse: _____
PLZ /Ort: _____ Kanton: _____
Telefon: _____ Fax: _____
Mobile: _____ E-Mail: _____

Anmeldung für 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.

Zertifizierungen: Berg Alp Bio Knospe Demeter andere _____

Kategorie

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

Zahlungsmodalitäten

Die Teilnahme ist kostenpflichtig und richtet sich nach den Gebühren der FROMARTE. Die Kosten bei Anmeldung **bis 06. August 2018** (Datum des Poststempels) betragen für Mitglieder CHF 50.– pro Produkt, für Nicht-Mitglieder CHF 100.– pro Produkt. Bei Anmeldung **nach dem 06. August 2018** 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 11. SWISS CHEESE AWARDS an.

Die Einschreibung ist definitiv gültig mit Bezahlung der Rechnung.

Anmeldung

bis spätestens **03. September 2018** mittels Anmeldetalon an:

SWISS CHEESE AWARDS, 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

