

✎ Azienda		✎ Partecipazione come <input type="checkbox"/> azienda industriale <input type="checkbox"/> produttore contadino
✎ Casella postale	✎ Indirizzo	✎ Telefono
✎ Codice postale	✎ Luogo	✎ Fax
✎ Paese	✎ Persona di contatto	✎ e-mail

✎ Dati bancari per rtrasferimento (per formaggi di classe 1-2)		
✎ Numero guida Bancario BIC	✎ Numero di conto / IBAN	✎ Conto in banca di

✎ **Quota di partecipazione:**

Vi preghiamo di versare la quota di partecipazione di EUR 50,00 per ogni burro iscritto al conto con le coordinate bancarie **IBAN AT 97363580000684647, SWIFT RZTI AT 22358**, intestato al "Verband der Käserei- und Molkereifachleute" presso la Raiffeisenbank Wörgl, 6300 Wörgl, Austria.
Il pagamento bancario in anticipo é obbligatorio per la partecipazione alla premiazione.

✎ **Consegna:**

La consegna del formaggio deve avvenire al più tardi entro le ore 10.00, venerdì 31 ottobre 2014 alla "*Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz*", 6200 Jenbach, Austria, nelle ore di ufficio. Per evitare eventuali danneggiamenti e cambiamenti, il formaggio deve essere consegnato in contenitori frigo. I costi, i rischi e i cambiamenti della qualità fin all'arrivo dall'organizzatore sono a carico del partecipante. **E assolutamente necessario di allegare al formaggio un etichetta di vendita o un certificato della sostanza secca e del grasso ss.**

Vi preghiamo di contattare la ditta seguente se avete questioni sui diritti doganali e d'importazione:

Ditta: FAR FREIGHT	Contatto: Herr Erwin Resl
CP Luogo: 1200 Wien, Österreich	Indirizzo: Handelskai 92/2/1/H
Telefono: +43 (0) 1712-84-42	Fax: +43 (0) 1712 84 36-39
E-Mail: erwin.resl@far-freight.com :	

✎ Data	✎ Firma

☞ Ditta partecipante	☞ Persona di contatto (telefono)

☞ Tipo di formaggio		☞ Classe		
		<input type="checkbox"/> 1. Formaggio duro e da taglio con fermentazione acido propionico <input type="checkbox"/> 2. Formaggio duro senza fermentazione acido propionico <input type="checkbox"/> 3. Formaggio da taglio senza «crosta lavata» <input type="checkbox"/> 4. Formaggio da taglio a «crosta lavata» <input type="checkbox"/> 5. Formaggio con muffa (bianco, verde, blu) <input type="checkbox"/> 6. Formaggio molle a «crosta lavata» <input type="checkbox"/> 7. Crema di formaggio e preparazioni di crema di formaggio <input type="checkbox"/> 8. Formaggi vari		
☞ Denominazione di formaggio				
☞ Tipo di latte	☞ Riscaldamento	☞ Formato	☞ Peso	☞ Sostanza sec.
<input type="checkbox"/> latte vaccino <input type="checkbox"/> l. di pecora <input type="checkbox"/> l. di capra <input type="checkbox"/> l. di bufala	<input type="checkbox"/> latte crudo <input type="checkbox"/> termicazione <input type="checkbox"/> pastorizzazione	<input type="checkbox"/> forma <input type="checkbox"/> blocco <input type="checkbox"/> stanga <input type="checkbox"/> rotolo <input type="checkbox"/> cappa <input type="checkbox"/> ...	_____ pezzo a _____ kg _____ kg totale	_____ % ☞ Grasso ss. _____ % _____ % _____ %

☞ Testo sul certificato	
☞ azienda/produttore:	☞ Nome del formaggio

☞ Descrizione del prodotto
<p>Sapore:</p> <p>Struttura:</p> <p>L'interno:</p> <p>L'esterno:</p> <p>Additivi:</p> <p>Particolarità tecnologiche:</p>