

Inscription fromage

13^{ème} internationale
KÄSI ADE
- Compétition internationale du beurre -
- récompense spéciale de fromage produit à la
manière d'un paysan -

du 10 au 12 novembre 2016 Salvena Hopfgarten i. B./Tyrol
Association internationale des spécialistes de laiterie et fromagerie

✎ Entreprise		✎ Participation comme
		<input type="checkbox"/> producteur industriel <input type="checkbox"/> producteur paysan
✎ Boîte postale	✎ Adresse	✎ Téléphone
✎ Code postale	✎ Lieu	✎ Fax
✎ Pays	✎ Personne de contact (+ numéro direct)	✎ e-mail

✎ Compte bancaire pour revirement (pour fromages groupe 1-2)		
✎ Code S.W.I.F.T BIC	✎ Numéro IBAN	✎ Compte nommé à

✎ **Prix de contribution:**

Vous êtes prié de transférer le prix de contribution de 100 EUR (50 EUR pour fromage produit à la manière d'un paysan) sans frais au *Verband der Käserei- und Molkereifachleute* à la Raiffeisenbank Wörgl, 6300 Wörgl, Autriche **code bancaire (IBAN AT 97363580000684647)**. Utilisez s'il vous plaît **swift code BIC RZTI AT 22358** pour virement international. Le paiement d'avance est obligatoire pour pouvoir participer au concours.

✎ **Livraison:**

La livraison doit être fait à la *Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft*, 6200 Jenbach, Autriche **de 24. Octobre à vendredi, 04. Novembre 2016, durant des heures d'ouverture**. Les fromages doivent être envoyés dans des réservoirs froids pour éviter des dégâts et des mutations. Chaque participant est responsable pour les coûts, le risque et des altérations de qualité jusqu'à l'arrivée chez l'organisateur. **Il est absolument nécessaire de joindre au fromage une étiquette de vente ou un certificat avec l'indication de matière sèche et matière grasse.**

Pour les informations sur l'exportation du fromage et des droits de douane veuillez contacter :

Entreprise:	Gebrüder Weiss GmbH East plus	Contact:	Herr Erwin Resl
Code postal:	1200 Wien, Österreich	Adresse:	Handelskai 92/2/1/H
Téléphone:	+43 (0) 1 712-8436-2042	Fax:	+43 (0) 1 712-8436-36
E-Mail:	erwin.resl@gw-world.com		

✎ Date	✎ Signature

S'il vous plaît faites votre inscription via fax jusqu'au 21 octobre 2016 à la *Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft* à Rotholz: +43 (0) 5244 64731-23

<input type="checkbox"/> Entreprise participante	<input type="checkbox"/> Personne de contact (tél.)

<input type="checkbox"/> Sorte de fromage		<input type="checkbox"/> Groupe		
		<input type="checkbox"/> 1. Fromage à pâte dure et demi-dure avec fermentation acide propionique <input type="checkbox"/> 2. Fromage à pâte dure sans fermentation acide propionique <input type="checkbox"/> 3. Fromage à pâte demi-dure sans frottement de la croûte <input type="checkbox"/> 4. Fromage à pâte demi-dure avec frottement de la croûte <input type="checkbox"/> 5. Fromage affiné au moyen de moisissure (blanc, vert ou bleu) <input type="checkbox"/> 6. Fromage à pâte molle avec frottement <input type="checkbox"/> 7. Fromage frais et préparations de fromage frais <input type="checkbox"/> 8. Autres sortes de fromage		
<input type="checkbox"/> Dénomination de fromage				
<input type="checkbox"/> Classe de lait	<input type="checkbox"/> Chauffage	<input type="checkbox"/> Forme	<input type="checkbox"/> Poids	<input type="checkbox"/> Matière sèche
<input type="checkbox"/> lait de vache <input type="checkbox"/> lait de chèvre <input type="checkbox"/> lait de brébis <input type="checkbox"/> lait de buffle	<input type="checkbox"/> lait cru <input type="checkbox"/> thermisation <input type="checkbox"/> pasteurisation	<input type="checkbox"/> meule <input type="checkbox"/> block <input type="checkbox"/> barre <input type="checkbox"/> rouleau <input type="checkbox"/> tasse <input type="checkbox"/> ...	_____ pièce á _____ kg _____ kg poids total	 % <input type="checkbox"/> Matière grasse %

<input type="checkbox"/> Texte à acte le terme est imprimer en acte précisément	
<input type="checkbox"/> Entreprise participante ou Entreprise fabrique:	<input type="checkbox"/> Nom de produit ou de marque

<input type="checkbox"/> Description de produit
<p>Goût:</p> <p>Texture:</p> <p>L'intérieur:</p> <p>L'extérieur:</p> <p>Suppléments:</p> <p>Particularités technologiques:</p>