

☞ Entreprise		☞ Participation comme
		<input type="checkbox"/> gewerblicher Betrieb <input type="checkbox"/> bäuerlicher Hersteller
☞ Boîte postale	☞ Adresse	☞ Téléphone
☞ Code postale	☞ Lieu	☞ Fax
☞ Pays	☞ Personne de contact (+ numéro direct)	☞ e-mail

☞ **Prix de contribution**

Vous êtes prié de transférer le prix de contribution de 50 EUR pour beurre sans frais au *Verband der Käseerei- 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 HBLFA Tirol (federal collège et recherché institute – Tirol), Rotholz 50 a, 6200 Strass Zillertal, Autriche de 22. Octobre à vendredi, 02. Novembre 2018, durant des heures d'ouverture. Les beurres 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.

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

Entreprise: Gebrüder Weiss GmbH East plus	Contact: M. Erwin Resl
Code postale: 2326 Maria Lanzendorf, Österreich	Adresse: Wiener Straße 26
Téléphone: +43 (0)1 79799-2042	Fax: +43 (0)1 79799-2036
E-Mail: erwin.resl@gw-world.com	

J'accepte que mes données personnelles mentionnées ci-dessus soient traitées par HBLFA Tirol et l'association des spécialistes de laiterie et fromagerie pour le compétition internationale de fromage "Käsiade". Ce consentement peut être révoqué à tout moment par communication informelle à forschung@hblfa-tirol.at.

☞ Date	☞ Signature

↗ Entreprise participante	↗ Personne de contact (tél.)

↗ Dénomination de beurre (48 caractères maximum)		↗ Groupe
		<input type="checkbox"/> 1. Beurre de crème douce <input type="checkbox"/> 2. beurre de crème acidifiée <input type="checkbox"/> 3. préparations à base de produits au beurre <input type="checkbox"/> 4. autres sortes du beurre
↗ Classe de lait	↗ Chauffage	↗ Poids
<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	_____ pièce à _____ kg _____ kg poids total

↗ Texte à acte le terme est imprimer en acte précisément!	
↗ Entreprise participante ou Entreprise fabrique	↗ Nom de produit ou de marque

↗ Description de produit (Goût, Texture, L'intérieur, L'extérieur, Suppléments, Particularités technologiques)

S'il vous plaît faites votre inscription via fax jusqu'au 15 octobre 2018 à la collègue et recherché institute - Tirol à Rotherholz: +43 (0) 5244 64731-23