

Inscrizione  
burro

alla 12. internazionale  
**KÄSI**ADE  
- Concorso internazionale per burro -  
- premiazione speciale di formaggio prodotto alla  
maniera contadina -

06. – 08. 11. 2014 Salvena Hopfgarten i.B./Tirol  
Federazione internazionale degli esperti lattiero caseari

☞ 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

☞ 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 burro 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 burro 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 etichetto 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

CP Luogo: 1200 Wien, Österreich

Telefono: +43 (0) 1712-84-42

E-Mail: [erwin.resl@far-freight.com](mailto:erwin.resl@far-freight.com)

Contatto: Herr Erwin Resl

Indirizzo: Handelskai 92/2/1/H

Fax: +43 (0) 1712 84 36-39

☞ Data	☞ Firma

Vi preghiamo di trasmettere questo formulario al più tardi fin al 17 ottobre 2014 alla Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz. Fax: +43 (0)5244 64731-23

☞ Ditta partecipante	☞ ☞ Persona di contatto (telefono)

☞ Tipo di burro	☞ Classe
	<input type="checkbox"/> 1. Burro di panna dolce <input type="checkbox"/> 2. Burro di panna acida <input type="checkbox"/> 3. Preparazioni di burro <input type="checkbox"/> 4. Altre sorte di burri
☞ Denominazione di burro	

☞ Tipo di latte	☞ Riscaldamento	☞ Peso	☞ di qualità
<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"/> termicizzazione <input type="checkbox"/> pastorizzazione	_____ pezzo a _____ kg  _____ kg totale	<input type="checkbox"/> Burro di produzione industriale <input type="checkbox"/> Burro di produzione contadina

☞ Testo del certificato	
☞ azienda/produttore	☞ nome del formaggio

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