

☞ Einreichendes Unternehmen	☞ Herstellender Betrieb
☞ Kontaktperson (inkl. Telefon und Durchwahl)	☞ Kontaktperson (inkl. Tel. u. Durchwahl)
	BIC-Code:
	IBAN-Nummer:

☞ Käsesorte		☞ Klasse	
Bergkäse		<input type="checkbox"/> 1. Hartkäse und Schnittkäse mit Propionsäuregärung <input type="checkbox"/> 2. Hartkäse ohne Propionsäuregärung <input type="checkbox"/> 3. Schnittkäse ohne Oberflächenreifung <input type="checkbox"/> 4. Schnittkäse mit Oberflächenreifung <input type="checkbox"/> 5. Weiß-, Grün- oder Blauschimmelkäse <input type="checkbox"/> 6. Weichkäse mit Schmiere <input type="checkbox"/> 7. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen <input type="checkbox"/> 8. Andere Käsesorten	
☞ Bezeichnung des Käses			
Almtaler Bio Bergkäse			
☞ Milchart	☞ Erhitzung	☞ Form	☞ Gewicht
<input type="checkbox"/> Kuhmilch <input type="checkbox"/> Schafmilch <input type="checkbox"/> Ziegenmilch <input type="checkbox"/> Büffelmilch	<input type="checkbox"/> Rohmilch <input type="checkbox"/> thermisiert <input type="checkbox"/> pasteurisiert <input type="checkbox"/> ...	<input type="checkbox"/> Laib <input type="checkbox"/> Block <input type="checkbox"/> Stange <input type="checkbox"/> Rolle <input type="checkbox"/> Becher <input type="checkbox"/> ...	_____ Stück á _____ kg _____ kg Gesamtgewicht
		☞ Trockenmasse	
		%	
		☞ F.i.T.	
		%	

☞ **Produktbeschreibung**

Geschmack:
pikant, würzig

Textur:
zart schmelzend

Inneres:
kirschkernegroße Lochung

Äußeres:
rötlichbraune Schmiere

Zusätze

Technologische Besonderheiten:
Silofreie Rohmilch

