

Inscrizione
burro

alla 13. internazionale
KÄSI ADE
- Concorso internazionale per burro -
- premiazione speciale di formaggio prodotto alla
maniera contadina -

10. – 12. 11. 2016 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 **24. ottobre da, 4. novembre 2016** 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: Gebrüder Weiss GmbH East plus
CP Luogo: 1200 Wien, Österreich
Telefono: +43 (0) 1 712-8436-2042
E-Mail: erwin.resl@far-freight.com

Contatto: Herr Erwin Resl
Indirizzo: Handelskai 92/2/1/H
Fax: +43 (0) 1 712-8436-36

☞ Data	☞ Firma

Vi preghiamo di trasmettere questo formulario al più tardi fin al **21 ottobre 2016** 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 per il certificato – verra scritto esattamente in guessto modo sul certificato	
☞ azienda/produttore	☞ nome del burro

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