

✎ Entreprise		✎ Participation comme
		<input type="radio"/> producteur industriel <input type="radio"/> producteur paysan
✎ Code postale	✎ Lieu	✎ Téléphone Entreprise
✎ Adresse		✎ E-Mail Entreprise
✎ Pays	✎ Personne de contact	✎ Téléphone de contact

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

✎ Prix de contribution
<p>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 <i>Verband der Käserei- und Molkereifachleute</i> 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.</p> <p>Le paiement d'avance est obligatoire pour pouvoir participer au concours.</p> <p>Le fromage soumis pour le prix ne sera pas retourné.</p>

✎ Livraison
<p>La livraison doit être fait à lundi, 09. Octobre à vendredi, 13. Octobre 2023, durant des heures d'ouverture à dans le arrivage dépôt / Anlieferungslager Käsiade Rotholz 50 a, A - 6200 Strass Zillertal, Autriche. 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.</p> <p>Il est absolument nécessaire de joindre au fromage une étiquette de vente ou un certificat avec l'indication de matière sèche et matière grasse.</p> <p>Pour les informations sur l'exportation du fromage et des droits de douane veuillez contacter :</p> <p>Entreprise: Gebrüder Weiss GmbH East plus Code postale: 2326 Maria Lanzendorf, Österreich Adresse: Wiener Straße 26 Téléphone: +43 (0)1 79799-2042</p>

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 office@hblfa-tirol.at.

✎ Date	✎ Signature

<input type="checkbox"/> Entreprise participante	<input type="checkbox"/> Personne de contact (en) 19. au 21 octobre 2023 Salven, Hopfgarten i.B./Tyrol Association internationale des spécialistes de laiterie et fromagerie
---	---

<input type="checkbox"/> Sorte de fromage	<input type="checkbox"/> Groupe <input type="radio"/> 1. Fromage à pâte dure et demi-dure avec fermentation acide propionique <input type="radio"/> 2. Fromage à pâte dure sans fermentation acide propionique <input type="radio"/> 3. Fromage à pâte demi-dure sans frottement de la croûte <input type="radio"/> 4. Fromage à pâte demi-dure avec frottement de la croûte <input type="radio"/> 5. Fromage affiné au moyen de moisissure (blanc, vert ou bleu) <input type="radio"/> 6. Fromage à pâte molle avec frottement <input type="radio"/> 7. Fromage frais et préparations de fromage frais <input type="radio"/> 8. Autres sortes de fromage
<input type="checkbox"/> Dénomination de fromage (48 caractères maximum)	

<input type="checkbox"/> Classe de lait <input type="radio"/> lait de vache <input type="radio"/> lait de chèvre <input type="radio"/> lait de brébis <input type="radio"/> lait de buffle	<input type="checkbox"/> Chauffage <input type="radio"/> lait cru <input type="radio"/> thermisation <input type="radio"/> pasteurisation	<input type="checkbox"/> Forme <input type="radio"/> meule <input type="radio"/> block <input type="radio"/> barre <input type="radio"/> rouleau <input type="radio"/> tasse <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/> Poids pièce á kg kg poids total	<input type="checkbox"/> Matière sèche % <input type="checkbox"/> Matière grasse % <input type="checkbox"/> Diamètre de fromage cm
---	---	---	---	--

<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 (Goût, Texture, L'intérieur, L'extérieur, Suppléments, Particularités technologiques)
