## Iscrizione burro



19. – 21.10.2023 Salvena Hopfgarten i.B./Tirolo Federazione internazionale degli Esperti Lattiero Caseari

<b>∆</b> Azienda		<b>№ Partecipazione come</b>	
		<ul><li>azienda artigianale</li><li>produttore contadino</li></ul>	
<b>☆ CAP</b>	<b>½ Luogo</b>	★ Telefono Azienda	
∿ Indirizzo			
<b>№ Paese</b>	Persona di riferimento	☆ Telefono di riferimento	
☆ Coordinate bancarie per la rimessa (per formaggi di classe 1-2)			
<b>№ Codice BIC</b>	<b>№ Codice IBAN</b>	<b>№ Numero conto</b>	

## Quota di partecipazione

Vi preghiamo di versare la quota di partecipazione di EUR 50,00 per ogni burro iscritto al concorso sul conto **IBAN AT 973635800000684647**, **SWIFT RZTI AT 22358**, intestato a "Verband der Käserei- und Molkereifachleute" presso Raiffeisenbank Wörgl, 6300 Wörgl, Austria.

Il pagamento bancario anticipato è obbligatorio per la partecipazione alla premiazione.

## 

La consegna deve avvenire lunedì 09 ottobre al 13 ottobre 2023 con i segg. orari di ufficio (lunedivenerdì dalle 8 alle 15), presso <u>Magazzino consegna / Käsiade Anlieferungslager Käsiade</u>
<u>Rotholz 50 a, A - 6200 Strass Zillertal, Austria.</u> Per evitare eventuali danneggiamenti e variazioni della qualità, il burro deve essere consegnato in contenitori frigo. I costi, i rischi e variazioni della qualità fino all'arrivo presso l'organizzatore sono a carico del partecipante.

In caso di domande su questioni doganali e di importazione Vi preghiamo di contattare la seguente ditta:

Ditta: Gebrüder Weiss GmbH East plus CP Luogo: 2326 Maria Lanzendorf, Österreich

Address: Wiener Straße 26 Telefono: +43 (0)1 79799-2042

Acconsento al trattamento dei miei dati personali da parte di HBLFA Tirol e del Federazione degli Esperti Lattiero Caseari ai fini del trattamento del concorso internazionale dei formaggi "Käsiade". Tale consenso può essere revocato in qualsiasi momento mediante comunicazione informale all'indirizzo office@hblfa-tirol.at.

<b>№ Data</b>	<b>№ Firma</b>	

	☆ Persona di contatto (telefono e prefisso)		
urro	<b>☆ Classe</b>		
	O 1. Burro di panna dolce		
	<ul><li>2. Burro di panna acida</li><li>3. Preparazioni di burro</li></ul>		
	○ 4. Altre varietà di burro		
☆ Trattamento termico	∿ Gewicht		
O latte crudo			
O termizzazione	pezzo a kg		
O pastorizzazione	kg Peso totale		
∿ Testo per il certificato – verrà scritto esattamente in questo modo sul certificato!			
cio produttore	∿ nome del burro		
	ivi, Particolarità tecnologiche)		
, , ,	, ,		
	<ul> <li>☆ Trattamento termico</li> <li>○ latte crudo</li> <li>○ termizzazione</li> <li>○ pastorizzazione</li> <li>- verrà scritto esattamente cio produttore</li> </ul>		