

Begleitschein

Steirische Spezialitätenprämierung 2020 - Fleischspezialitäten

Name					
Adresse				Hausnr.	
PLZ		Ort:		Bezirk	
Telefon			Betriebsnummer		
E-Mail			Homepage		

Achtung: Die oben angegebenen Daten werden als Rechnungsadresse sowie im Falle einer Auszeichnung für Werbe- und Pressemaßnahmen verwendet!

PRODUKTBEZEICHNUNG

Marketingmaßnahme

Für Partnerbetriebe von Gutes vom Bauernhof, GENUSS REGION ÖSTERREICH und Gutes aus meiner Region wird diese Maßnahme aus Vereinsmitteln finanziert.

- Ja, ich nehme die Marketingmaßnahme um 298,- € in Anspruch.
- Nein, ich habe an der Marketingmaßnahme kein Interesse.

VERKAUF: Bitte geben Sie Ihre Verkaufsstellen an

Werbemittel

Ich bestelle Werbemittel für **mein ausgezeichnetes Produkt:**

(Bitte die Bestellung für das Produkt auf dem jeweiligen Begleitschein des Produktes angeben!)

Aufkleber Finalist (Rollen, a´100 Stk./ 10 €)	Aufkleber Gold (Rollen, a´100 Stk./ 10 €)	Aufkleber Prämiert (Rollen, a´100 Stk./ 10 €)	zusätzliche Urkunden (DIN A3 3 €/Stk)	Plakat A3 (3 €/Stk)	Plakat A4 (2 €/Stk)

Hiermit bestätige ich die Richtigkeit meiner Angaben!

Datum:

Unterschrift:

1) TIERART

Bitte definieren Sie von welchem Tier das eingereichte Produkt stammt und ergänzen Sie die Tierrasse:

Tierart	Tierrasse

2) KOCHPÖKELWAREN

- Kochpökelfleisch vom Schwein – Teilstück Frikandeau
- Kochpökelfleisch vom Schwein – alle anderen Teilstücke
- Kochpökelfleisch von anderen Tierarten – Tierart bei Punkt 1 angeben!

3) ROHPÖKELWAREN

Bitte zutreffendes ankreuzen und ausfüllen! (siehe Rückseite!)

a) Geräucherte, gereifte Rohpökelfleisch

Bitte geben Sie die Räuchertemperatur in C° an. _____

- Bauchspeck** mit einem Randstück, mind. 1 kg
(Wird aus Bauchfleisch hergestellt, trocken gepökelt, geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust sollte bei rund 40 % Fettgehalt des Rohproduktes etwa 22 % des Frischgewichtes betragen.)
- Karreespeck** mit einem Randstück, mind. 1 kg
(Wird trocken gepökelt, geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes etwa 30 % des Frischgewichtes betragen.)
- Schinkenspeck** mit einem Randstück, mind. 1 kg
(Wird trocken gepökelt, geräuchert und getrocknet. Der Trocknungsverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes etwa 30 % des Frischgewichtes betragen.)
- Karree (Mulbrat, Lendbrat, Moastbrat)**
mit einem Randstück, mind. 1 kg ohne Speck und ohne Schwarte
- Sonstige geräucherte, gereifte Rohpökelfleisch** mit einem Randstück, mind. 1 kg, mehrere gleichartige Teilstücke möglich
(trocken oder nass gepökelt, geräuchert und getrocknet bzw. gereift, z.B. geräuchertes Fischerl, Kaiserteil)

Bitte definieren Sie genau das eingereichte Teilstück.

b) Ungeräucherte, luftgetrocknete Rohpökelware

Ungeräucherte, luftgetrocknete Rohpökelwaren mit einem Randstück,
mind. 1 kg, mehrere gleichartige Teilstücke möglich
(trocken oder nass gepökelt und je nach Art mehr oder weniger getrocknet bzw. gereift)

Bitte definieren Sie genau das eingereichte Teilstück.

4) ROHWÜRSTE

Schnittfeste Rohwürste mit / ohne Belag in Stangen oder Saitlingen
mindestens 1 kg
(Rohwürste sind aus Fleisch und Speck hergestellte Erzeugnisse, die einem Reifungs-
und Trocknungsverfahren unterzogen werden. Der Trocknungsverlust sollte etwa 30%
des Frischgewichtes betragen z. B. Hauswürstel roh, Salami.)

5) FLEISCHWÜRSTE

Fleischwürste gekocht im Saitling, Typ Osterkrainer traditionell (lt. Codex)

Fleischwürste gekocht im Saitling, Typ Krainer Innovation (z.B. Kürbiskernkrainer)

6) GEWÜRZE UND ZUSATZSTOFFE

Um eine sichere Beurteilung im Geschmack zu gewährleisten, bitten wir um die Angabe der
verwendeten Gewürze und der Zusatzstoffe (*Rezeptur nicht notwendig!*):

7) REIFEDAUER DES PRODUKTES

8) SONSTIGE INFORMATIONEN ZUM PRODUKT