

Probenbegleitschein

Steirische Spezialitätenprämierung 2024 – Fleischprodukte und Wurstwaren

Name:					
Straße, Hausnummer:					
PLZ, Ort:			Betriebsnummer:		
Telefon:			E-Mail:		
Homepage:				Bezirk:	

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

PRODUKTBEZEICHNUNG (für jedes Produkt ist ein eigener Probenbegleitschein auszufüllen)

TEILNAHME an Qualitätsprogrammen (Zutreffendes bitte ankreuzen):

Gutes vom Bauernhof AMA GENUSS REGION Biologische Produktion

VERKAUF: Bitte geben Sie Ihre Verkaufsstellen an

WERBEMITTEL

Wenn mein oben angeführtes Produkt ausgezeichnet wird, bestelle ich folgende Werbemittel:
Bitte die Bestellung immer nur für das auf diesem Begleitschein angeführte Produkt angeben!
Aufkleber können nicht nachbestellt werden!

Aufkleber Landessieger	Aufkleber Gold	Aufkleber Ausgezeichnet	zusätzliche Urkunden		Werbeplakat	
Rollen, à 100 Stk. 10 €			A3 – à 3 €	A4 – à 2 €	A3 – à 3 €	A4 – à 2 €

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 – Teilstück bitte angeben: _____
- Kochpökelfleisch von anderen Tierarten – Tierart bei Punkt 1 angeben!

3) ROHPÖKELWAREN

Bitte zutreffendes ankreuzen und ausfüllen! (siehe auch Rückseite Punkte 6 - 8!)

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**
mind. 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 – TYP OSTERKRAINER

- Fleischwürste gekocht im Saitling, **ausschließlich Typ Osterkrainer**
(traditionell lt. Codex, Käsekrainer, Kürbiskernkrainer, etc.)

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