

Probenbegleitschein

11. Oberösterreichische Brotprämierung Brote aus bäuerlicher Erzeugung

Name _____

Adresse _____

Probe Nr.

Nicht ausfüllen

Gemeinsam mit dem Produkt abgeben - je Probe ein Begleitschein! Erfolgte die Anmeldung unter www.ausgezeichnete-produkte.at, müssen die Punkte *Rezeptur*, *Besonderheiten* und *Brotbeschreibung* am gesamten Begleitschein nicht mehr ausgefüllt werden bzw. kann ein Probenbegleitschein ausgedruckt und beigelegt werden.

Kategorie (ankreuzen)

- Klassisches Bauernbrot**
- Brot mit Ölsaaten**
- Vollkornbrot**
- Dinkelbrot (lt. Codex)**
- Klein- und Weißgebäck**
- Sonderbrote und Brote mit Innovationscharakter**
- Feine Hefeteig- und Fettbackwaren**
- Früchte- und Kletzenbrot**

Produktbezeichnung:

Rezeptur ist anzugeben (Mehl in % Angabe):

Besondere Zutaten und Gewürze*:

Datum der Herstellung: _____

Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichte Probe aus eigener Produktion stammt. Die Teilnahmegebühr von 40 € je Probe begleiche ich mittels Zahlschein.

Datum: _____

Unterschrift: _____

Muss auch ausgefüllt werden - Abschnitt wird von der Jury abgetrennt und an Ihre Probe geheftet!

Produktbezeichnung:		Probe Nr. Nicht ausfüllen
Rezeptur*:		
Besondere Zutaten oder Gewürze*:		
Produkt-/Brotbeschreibung: Siehe Beiblatt		

*) Verhältnis der Mehlmischung, Art und Menge von Sauerteig und Germ pro kg Mehl in %.

Zusätzlich bei Dinkelbrot: Brotbezeichnung, Verhältnis Mehlmischung, Art und Menge des Triebmittels pro kg Mehl in %. **Brot mit Ölsaaten: zusätzlich** Art und Menge der Ölsaatenzugabe pro kg Mehl in %. **Sonder- u. Innovative Brote: zusätzlich** Art und Menge der Spezialzutaten in %. **Feine Hefeteig- und Fettbackwaren:** Zucker und Fettangaben in % bezogen auf Mahl- und Schälprodukte. Eiangabe bei Brioche bzw. Krapfen.