

Begleitschein

10. 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.

Kategorie (ankreuzen)

- Klassisches Bauernbrot
- Brot mit Ölsaaten
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot (100 % Dinkel)
- 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.