

# 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](http://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 (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:		<p><b>Probe Nr.</b></p> <p>Nicht ausfüllen</p>
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.