

Anmeldung zum Wettbewerb – 12. SWISS CHEESE AWARDS 2022

BAGNES CAPITAL DE LA RACLETTE, LE CHÂBLE VS –



(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Name: _____ Vorname: _____

Firma: _____ Strasse: _____

PLZ /Ort: _____ Kanton: _____

Telefon: _____ Fax: _____

Mobile: _____ E-Mail: _____

Anmeldung der Käseprobe (je ein Formular pro angemeldete Käseprobe)

Betrieb: _____

Käsename: _____ Betriebs-Bewilligungs-Nr.: CH- _____

Fettgehalt: F.i.T.: _____ Festigkeitsstufe/wff: _____

Hitzebehandlung der Milch: 100 % Rohmilch teilweise thermisiert vollthermisiert pasteurisiert

Milchart: Kuh Schaf Ziege Büffel gemischt (Präzisieren) _____

Produktbeschreibung (wenn kein Sortenkäse): Bitte Zusatzblatt ausfüllen (Produktbeschreibung zum Wettbewerb), um Ihnen eine Idee zu geben, und die für die Produktbeschreibung verwendet werden können Die Eigenschaften in den Kriterien "Aussehen, Lochung", "Geschmack, Aroma" und "Textur des Teiges" sind möglichst präzise anzugeben. Im Anhang sind einige Charakteristiken zusammengestellt.

Kategorien des Wettbewerbes

In den Kategorien für Käse mit aromatisierenden Zusätzen (Kategorien 110, 121 und 122) sind als Zusätze zu verstehen: Spirituosen, Wein, Apfelwein, Essig, Öl usw.; Räuchern; Zusatz von Gewürzen, deren Extrakten und anderen geeigneten Zutaten. In den Kategorien "ohne" aromatisierende Zusätze (Kategorien 109, 119 und 120) sind Käse mit den angegebenen Zusätzen, äusserlich und im Teig, nicht zugelassen und werden umgeteilt.	
<input type="checkbox"/> 101 Emmentaler AOP	<input type="checkbox"/> 117 Formaggio d'Alpe ticinese DOP
<input type="checkbox"/> 102 Le Gruyère AOP	<input type="checkbox"/> 118 Glarner Alpkäse AOP
<input type="checkbox"/> 103 Le Gruyère d'alpage AOP	<input type="checkbox"/> 119 Übrige Halbhartkäse mit Laibgrösse mind. 3 kg (ohne aromatisierende Zusätze)
<input type="checkbox"/> 104 Sbrinz AOP	<input type="checkbox"/> 120 Übrige Halbhartkäse mit Laibgrösse unter 3 kg (ohne aromatisierende Zusätze)
<input type="checkbox"/> 105 Appenzeller	<input type="checkbox"/> 121 Halbhartkäse mit Laibgrösse mind. 3 kg mit aromatisierenden Zusätzen
<input type="checkbox"/> 106 Rohmilch-Tilsiter	<input type="checkbox"/> 122 Halbhartkäse mit Laibgrösse unter 3 kg mit aromatisierenden Zusätzen
<input type="checkbox"/> 107 Bündner Bergkäse	<input type="checkbox"/> 123 Übrige Hart- und Extrahartkäse
<input type="checkbox"/> 108 Walliser Raclette AOP	<input type="checkbox"/> 124 Weichkäse Weisseschimmel
<input type="checkbox"/> 109 Raclette und Bratkäse (ohne aromatisierende Zusätze)	<input type="checkbox"/> 125 Weichkäse geschmiert
<input type="checkbox"/> 110 Raclettekäse mit aromatisierenden Zusätzen	<input type="checkbox"/> 126 Frischkäse
<input type="checkbox"/> 111 Vacherin Fribourgeois AOP	<input type="checkbox"/> 127 Blauschimmelkäse
<input type="checkbox"/> 112 Vacherin Mont d'Or AOP	<input type="checkbox"/> 128 Schafkäse extrahart, hart und halbhart
<input type="checkbox"/> 113 Tête de Moine AOP	<input type="checkbox"/> 129 Schafkäse Weich- und Frischkäse
<input type="checkbox"/> 114 Bloderkäse und Sauerkäse AOP	<input type="checkbox"/> 130 Ziegenkäse extrahart, hart und halbhart
<input type="checkbox"/> 115 L'Etivaz AOP	<input type="checkbox"/> 131 Ziegenkäse Weich- und Frischkäse
<input type="checkbox"/> 116 Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse AOP	<input type="checkbox"/> 132 Käseinnovationen (maximal 2 Jahre auf dem Markt oder noch nicht eingeführt)

Zahlungsmodalitäten

Die Teilnahme ist kostenpflichtig und richtet sich nach den Gebühren der FROMARTE. Die Kosten bei Anmeldung **bis 25. Juli 2022** (Datum des Poststempels) betragen für Mitglieder CHF 50.– pro Produkt, für Nicht-Mitglieder CHF 100.– pro Produkt. Für das 6. und mehr angemeldete Produkt betragen die Teilnahmegebühren CHF 30.– oder CHF 60.– für Nichtmitglieder. Bei Anmeldung **nach dem 25. Juli 2022** betragen die Teilnahmegebühren für Mitglieder CHF 75.– pro Produkt, für Nicht-Mitglieder CHF 150.– pro Produkt, exkl. 7.7 % MwSt.

Ort, Datum: _____ Unterschrift: _____

Mit der Unterschrift erklären sich die Teilnehmer mit dem Wettbewerbsreglement einverstanden und melden sich für den Wettbewerb der 12. SWISS CHEESE AWARDS an.

Anmeldung bis spätestens 19. August 2022 mittels Anmeldetalon an:

SWISS CHEESE AWARDS, C/O FROMARTE, Gurtengasse 6, Postfach 2405, CH-3001 Bern

Tel. 031 390 33 33, Fax 031 390 33 35, E-Mail: info@cheese-awards.ch / www.cheese-awards.ch

V.220530

Produktbeschreibung zum Wettbewerb – 12. SWISS CHEESE AWARDS 2022

Bitte ausfüllen, damit die Jury eine klare Vorstellung davon bekommt und Ihr Produkt fair bewerten kann.				
Aussehen	Form: <input type="checkbox"/> Rund <input type="checkbox"/> Oval <input type="checkbox"/> Quadratisch <input type="checkbox"/> andere _____ _____	Postur: <input type="checkbox"/> Gestellte bis leicht gewölbte Järbseite <input type="checkbox"/> Flachseite gerade <input type="checkbox"/> andere _____ _____		
Rinde:	<input type="checkbox"/> Trocken <input type="checkbox"/> Sauber <input type="checkbox"/> Gelblich <input type="checkbox"/> Braun <input type="checkbox"/> Rötlich-braun <input type="checkbox"/> Graubraun <input type="checkbox"/> Geschmiert <input type="checkbox"/> Strukturiert <input type="checkbox"/> Elastisch <input type="checkbox"/> Schimmel	<input type="checkbox"/> schön verwachsener Narben <input type="checkbox"/> Blumig <input type="checkbox"/> Glatt <input type="checkbox"/> Gewellt <input type="checkbox"/> Gefaltet <input type="checkbox"/> andere _____ _____ _____		
Lochung:	<input type="checkbox"/> Rund <input type="checkbox"/> Sauber <input type="checkbox"/> Regelmässig <input type="checkbox"/> Keine Lochung <input type="checkbox"/> Spärliche Lochung	<input type="checkbox"/> Grosse Lochung <input type="checkbox"/> Durchmesser <input type="checkbox"/> Vielsatz <input type="checkbox"/> andere _____ _____		
Geschmack und Aroma: Bitte präzisieren Sie gegebenenfalls die Intensität (z.B.: leicht salzig)	<input type="checkbox"/> Mild <input type="checkbox"/> Würzig <input type="checkbox"/> Rein <input type="checkbox"/> Rassig <input type="checkbox"/> säuerlich <input type="checkbox"/> bitter <input type="checkbox"/> Tierisch <input type="checkbox"/> Pflanzlich <input type="checkbox"/> Geräuchert <input type="checkbox"/> Süsslich <input type="checkbox"/> Salzig <input type="checkbox"/> pikant <input type="checkbox"/> Geröstet	<input type="checkbox"/> Baumnuss <input type="checkbox"/> Haselnuss <input type="checkbox"/> Fruchtig <input type="checkbox"/> Kräuteraroma, blumig <input type="checkbox"/> Rinde von <input type="checkbox"/> Geschnittenes Gras <input type="checkbox"/> Nasses Gras <input type="checkbox"/> Honig <input type="checkbox"/> Milchig <input type="checkbox"/> Molkearoma <input type="checkbox"/> Butterig <input type="checkbox"/> Scharf	<input type="checkbox"/> Aromatisch <input type="checkbox"/> Reif <input type="checkbox"/> Ausgewogen <input type="checkbox"/> Rahmig <input type="checkbox"/> Holzig <input type="checkbox"/> Tannenhazaroma <input type="checkbox"/> Pilz <input type="checkbox"/> Heu <input type="checkbox"/> andere _____ _____ _____	
Textur des Teiges:	<input type="checkbox"/> Geschmeidig <input type="checkbox"/> langer Teig <input type="checkbox"/> kurzer Teig <input type="checkbox"/> Zart <input type="checkbox"/> Flexibel <input type="checkbox"/> weiss <input type="checkbox"/> hellgelb <input type="checkbox"/> Elfenbeinfarbig <input type="checkbox"/> Strohgelb <input type="checkbox"/> Speckig	<input type="checkbox"/> Brüchig <input type="checkbox"/> Körnig <input type="checkbox"/> Kristalle <input type="checkbox"/> Schnittfähig <input type="checkbox"/> Saftig <input type="checkbox"/> Fest <input type="checkbox"/> Mürb <input type="checkbox"/> Salzwasser <input type="checkbox"/> Feucht <input type="checkbox"/> zum Hobeln geeignet	<input type="checkbox"/> Gutes Schmelzverhalten <input type="checkbox"/> Fliessend <input type="checkbox"/> Fadenziehend <input type="checkbox"/> Gummig <input type="checkbox"/> Normale Borde, Rinde <input type="checkbox"/> Geeignet zum Schaben <input type="checkbox"/> Homogen <input type="checkbox"/> andere _____ _____ _____	
Besondere Merkmale: _____ _____ _____				