



ANLAGE 1 PRODUKTBLATT

Käsewettbewerb „Bayerische Käseschätze“ 2020

Name des Produkts

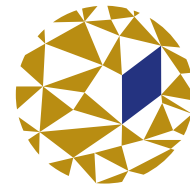
Name des Betriebs

Ansprechpartner

Bitte füllen Sie für jedes eingereichte Produkt **ein** separates Produktblatt aus und reichen Sie dies gemeinsam mit dem Anmeldeformular ein. Für „freie Käsesorten“ reichen Sie bitte zudem eine Produktbeschreibung ein.

Alle Formulare stehen Ihnen unter www.genussschaetze.bayern zum Download zur Verfügung.

KRITERIEN	IHRE ANGABEN
Käsegruppe <i>(bitte Zutreffendes ankreuzen)</i>	<input type="checkbox"/> Weichkäse (Standardsorte nach Käseverordnung) <input type="checkbox"/> Halbfester Schnittkäse (Standardsorte nach Käseverordnung) <input type="checkbox"/> Schnittkäse (Standardsorte nach Käseverordnung) <input type="checkbox"/> Hartkäse (Standardsorte nach Käseverordnung) <input type="checkbox"/> Freie Käsesorte der Gruppe Weichkäse <i>(bitte für freie Käsesorten eine Produktbeschreibung beilegen)</i> <input type="checkbox"/> Freie Käsesorte der Gruppe Halbfester Schnittkäse <i>(bitte für freie Käsesorten eine Produktbeschreibung beilegen)</i> <input type="checkbox"/> Freie Käsesorte der Gruppe Schnittkäse <i>(bitte für freie Käsesorten eine Produktbeschreibung beilegen)</i> <input type="checkbox"/> Freie Käsesorte der Gruppe Hartkäse <i>(bitte für freie Käsesorten eine Produktbeschreibung beilegen)</i>
Käsesorte	
Fettgehaltsstufe	_____ % Fett i. d. Trockenmasse
Herstellungsort	
Verwendete Milch <i>(bitte Zutreffendes ankreuzen)</i> <i>Bei Milchgemischen bitte die %-Anteile angeben</i>	<input type="checkbox"/> Kuhmilch _____ % <input type="checkbox"/> Eselsmilch _____ % <input type="checkbox"/> Ziegenmilch _____ % <input type="checkbox"/> Stutenmilch _____ % <input type="checkbox"/> Schafmilch _____ %
Behandlung der Milch	<input type="checkbox"/> Rohmilch <input type="checkbox"/> Wärmebehandelte Milch
Tag der Herstellung: _____	Alter des Käses: _____ Wochen
Geschmacksgebende Zutaten (z. B. Kräuter, Gewürze, Wein, Bierhefe, ...)	



ANLAGE 1 PRODUKTBLATT

Käsewettbewerb „Bayerische Käseschätze“ 2020

IHRE GESCHICHTE ...

Bitte füllen Sie jedes der nachfolgenden Felder aus, um bei der Bewertung der Geschichte eine möglichst hohe Punktzahl zu erreichen!

... zu Ihrem Produkt

Welche besondere Geschichte verbirgt sich hinter Ihrem Produkt: Was war der Anlass dieses Produkt herzustellen und zu verkaufen? Wie kamen Sie auf den Namen Ihres Produkts?

Bitte antworten Sie mit 2–5 ganzen Sätzen

... zur Herstellung Ihres Produkts

Was macht Ihr Produkt so besonders (z. B. verwenden Sie ein streng gehütetes Familienrezept oder haben Sie mit viel Kreativität ein neuartiges Produkt entwickelt)? Warum sollte man Ihr Produkt unbedingt kaufen und probieren?

Bitte antworten Sie mit 2–5 ganzen Sätzen

... zur Einbindung in die Region

Wie ist Ihr Unternehmen in der Region verankert? Woher kommt die von Ihnen eingesetzte Milch?

Bitte antworten Sie mit 2–5 ganzen Sätzen



ANLAGE 1 PRODUKTBLATT

Käsewettbewerb „Bayerische Käseschätze“ 2020

... zu Ihrem Unternehmen

Beschreiben Sie Ihr Unternehmen: Wer sind Sie? Wie sind Sie auf Ihre Geschäftsidee gekommen?
Sind Sie ein Familienunternehmen – wer arbeitet mit?

Bitte antworten Sie mit 2–5 ganzen Sätzen

... zur Geschichte Ihres Unternehmens

Wie ist Ihr Unternehmen zu dem geworden, was es heute ist? Welche Ereignisse haben Ihr Unternehmen besonders geprägt?

Bitte antworten Sie mit 2–5 ganzen Sätzen

Im Rahmen des Wettbewerbs kann Ihr Produkt für die sensorischen Kriterien bis zu 100 Punkte erhalten.
Bis zu 25 weitere Punkte können Sie für die Geschichte zu Ihrem Produkt erhalten.

.....
Datum

.....
Unterschrift