

BEGLEITSCHHEIN

Käsewettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ 2022

Name des Produkts

| VERSANDADRESSE | PROBENUMMER (wird vom Institut vergeben) |
|---|--|
| muva kempten GmbH - Bayerische Käseschätze - Ignaz-Kiechle-Straße 20-22 87437 Kempten (Allgäu) | |

| ABSENDER | VERSANDDATUM (vom Betrieb anzugeben) |
|---|--|
| Name des Betriebs Name des Ansprechpartners Straße, Nr. PLZ, Ort | EINGANGSDATUM (vom Institut anzugeben) |

BEGLEITSCHHEIN

Käsewettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ 2022

| KRITERIEN | IHRE ANGABEN |
|---|--|
| Käsegruppe <i>(bitte Zutreffendes ankreuzen)</i> | Standardsorte nach Käseverordnung <input type="checkbox"/> Weichkäse <input type="checkbox"/> Halbfester Schnittkäse <input type="checkbox"/> Schnittkäse <input type="checkbox"/> Hartkäse Freie Käsesorte der Gruppe <input type="checkbox"/> Weichkäse <input type="checkbox"/> Halbfester Schnittkäse <input type="checkbox"/> Schnittkäse <input type="checkbox"/> 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"/> Schafmilch _____ % <input type="checkbox"/> Ziegenmilch _____ % <input type="checkbox"/> Stutenmilch _____ % |
| 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, ...) | |

.....
Datum

.....
Unterschrift