

Probenbegleitschein

Spezialitätenprämierung 2025 – Fleischprodukte und Wurstwaren

Name:					
Straße, Hausnummer:					
PLZ, Ort:		Betriebsnummer:			
Telefon:		E-Mail:			
Homepage:			Bezirk:		

ACHTUNG: Die oben angegebenen Daten werden als Rechnungsadresse sowie im Falle einer Auszeichnung für Werbe- und Pressemaßnahmen verwendet!

PRODUKTBEZEICHNUNG (für jedes Produkt ist ein eigener Probenbegleitschein auszufüllen)

TEILNAHME an Qualitätsprogrammen (Zutreffendes bitte ankreuzen):

Gutes vom Bauernhof

AMA GENUSS REGION

Biologische Produktion

VERKAUF: Bitte geben Sie Ihre Verkaufsstellen an

WERBEMITTEL

Bitte die Bestellung immer nur für das auf diesem Begleitschein angeführte Produkt angeben!
Aufkleber können nicht nachbestellt werden! Zusätzliche Urkunden und Werbeplakate Bestellung je Betrieb

Wenn mein oben angeführtes Produkt ausgezeichnet wird, bestelle ich folgende Aufkleber:		
Aufkleber Landessieger	Aufkleber Gold	Aufkleber Ausgezeichnet
Rollen, à 100 Stk. 10 €		

Ich bestelle für meinen Betrieb folgende Werbemittel:			
zusätzliche Urkunden		Werbeplakat	
A3 – à 3 €	A4 – à 2 €	A3 – à 3 €	A4 – à 2 €

Hiermit bestätige ich die Richtigkeit meiner Angaben!

Datum:

Unterschrift:

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

1) **PRODUKTBEZEICHNUNG** (ohne örtliche oder namentliche Beifügungen)

2) **TIERART**

Bitte definieren Sie, von welchem Tier das eingereichte Produkt stammt und ergänzen Sie die Tierrasse:

Tierart:	Tierrasse:
----------	------------

3) **KOCHPÖKELWAREN**

- Kochpökelfleisch vom Schwein – Teilstück Frikandeau
- Kochpökelfleisch vom Schwein – Teilstück bitte angeben: _____
- Kochpökelfleisch von anderen Tierarten – Tierart bei Punkt 1 angeben!

4) **ROHPÖKELWAREN**

Bitte zutreffendes ankreuzen und ausfüllen! (siehe auch Rückseite Punkte 6 - 8!)

a) **Geräucherte, gereifte Rohpökelfleisch**

Bitte geben Sie die Räuchertemperatur in C° an. _____

- Bauchspeck** mit einem Randstück, mind. 1 kg
(Wird aus Bauchfleisch hergestellt, trocken gepökelt, geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust sollte bei rund 40 % Fettgehalt des Rohproduktes etwa 22 % des Frischegewichtes betragen.)
- Karreespeck** mit einem Randstück, mind. 1 kg
(Wird trocken gepökelt, geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes etwa 30 % des Frischegewichtes betragen.)
- Schinkenspeck** mit einem Randstück, mind. 1 kg
(Wird trocken gepökelt, geräuchert und getrocknet. Der Trocknungsverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes etwa 30 % des Frischegewichtes betragen.)
- Karree (Mulbratli, Lendbratli, Moastabratli)**
mit einem Randstück, mind. 1 kg ohne Speck und ohne Schwarte
- Sonstige geräucherte, gereifte Rohpökelfleisch** mit einem Randstück,
mind. 1 kg, mehrere gleichartige Teilstücke möglich
(trocken oder nass gepökelt, geräuchert und getrocknet bzw. gereift, z.B. geräuchertes Fischerl, Kaiserteil)

Bitte definieren Sie genau das eingereichte Teilstück.

b) Ungeräucherte, luftgetrocknete Rohpökelware

- Ungeräucherte, luftgetrocknete Rohpökelwaren** mit einem Randstück,
mind. 1 kg, mehrere gleichartige Teilstücke möglich
(trocken oder nass gepökelt und je nach Art mehr oder weniger getrocknet bzw. gereift)

Bitte definieren Sie genau das eingereichte Teilstück.

5) ROHWÜRSTE

- Schnittfeste Rohwürste mit / ohne Belag in Stangen oder Saitlingen**
mind. 1 kg
(Rohwürste sind aus Fleisch und Speck hergestellte Erzeugnisse, die einem Reifungs- und Trocknungsverfahren unterzogen werden. Der Trocknungsverlust sollte etwa 30% des Frischgewichtes betragen z. B. Hauswürstel roh, Salami.)

6) FLEISCHWÜRSTE – TYP KRAINER

- Fleischwürste gekocht im Saitling, **ausschließlich Typ Krainer**
(traditionell lt. Codex, Käsekrainer, Kürbiskernkrainer, etc.)

7) GEWÜRZE UND ZUSATZSTOFFE

Um eine sichere Beurteilung im Geschmack zu gewährleisten, bitten wir um die Angabe der verwendeten Gewürze und der Zusatzstoffe (*Rezeptur nicht notwendig!*):

8) REIFEDAUER DES PRODUKTES

9) SONSTIGE INFORMATIONEN ZUM PRODUKT