****

Bitte Ihre BetriebsID angeben

**Proben-Begleitschein**

 **(gemeinsam mit dem Gebäck abgeben— je Probe ein Begleitschein)**

25. steirische Brotprämierung, 10. August 2022

**Name:**

**Adresse:**

**PLZ: Ort: Bezirk:**

* Klassisches Bauernbrot
* Bauernbrot vom Holzofen
* Dinkelbrot
* Vollkornbrot
* Brot mit Ölsaaten
* Innovative Brote
* Gesunde Schuljause
* Gebilde im Lebens- und Jahreslauf, Kunst aus Teig
* NachwuchsbäckerInnen bis zum 20. Lebensjahr

Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichte Probe aus eigener Produktion stammt.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Datum: Unterschrift

✀

Bitte nicht ausfüllen - dieser Abschnitt wird von der Verkostungsleiterin abgetrennt und an die Probe geheftet!

**Probe Nr.**

*(Bitte nicht ausfüllen.)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Brotbezeichnung:(Darf hier keine örtlichen oder namentlichen Beifügungen haben.)** |  |
| **Mehlmischungs-verhältnis\*:**  |  |
| **Besondere Zutaten oder Gewürze\*:**  |  |

**Datum der Herstellung des Gebäckes:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***\*) Angabe des verwendeten Mehles, Art der Flüssigkeit und der Geschmackszutaten in %***

**Produktbeschreibung**

Liebe PrämierungsteilnehmerIn,

**Ihre Produktbeschreibung**

ist bitte auf dem unten markierten Bereich anzugeben.

**Wozu:**

Die Produktbeschreibungen dienen als wertvolles Marketinginstrument und sind den einzelnen Gebäcken beizulegen.

Brot und Gebäck zu präsentieren ist eine ganzheitliche Sache. Es geht dabei um die spezifischen Eigenschaften, die man einem bekannten Gebäck zuordnet bzw. bei neuen Gebäcken um die Beschreibung der Art des Gebäckes und dessen besonderen Geschmack.

**Die Beschreibungen können sowohl in Sätzen als auch in Stichworten erfolgen. (siehe Muster)**

**Beispiel 1:** (in ganzen Sätzen)

**Nussbrot**

Bereits der Anblick dieses appetitlich gebräunten Kastenbrotes mit der reschen Kruste, der gleichmäßigen Porung und dem großzügig bemessenen Walnussanteil verspricht einen wahren Gaumenschmaus. Der nussige, verführerische Duft lässt einer und einem Jeden vor Vorfreude das Wasser im Mund zusammenlaufen. Ausgewählte regionale Zutaten vermengen sich in diesem Brot zu einer saftigen, elastischen Symphonie. Die erste Geige spielen dabei die wertvollen Walnüsse, die nicht nur die gesunde Portion an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und wichtigen Vitaminen liefern, sie sorgen auch für ein Kauerlebnis mit dem besonderen Biss. Der wahre Genuss entfaltet sich in Kombination mit gereiftem Weichkäse und einem Gläschen trockenem Weißwein.

**Oder**

**Beispiel 2:** (in Stichworten und Aufzählung)

**Nussbrot**

* appetitlich gebräuntes Kastenbrot
* gleichmäßige Lockerung
* saftige, elastische Krume
* nussig verführerischer Duft

**Ihre Produktbeschreibung:**