

BetriebsID: (Bitte BetriebsID	Probe Nr. (Bitte nicht ausfüllen.)
---	--

Proben-Begleitschein

(gemeinsam mit dem Gebäck abgeben— je Probe ein Begleitschein)
Steirische Osterbrotprämierung, 24. März 2022

Name: _____

Adresse: _____

PLZ: Ort: _____

Kategorie:

- | | |
|--|--|
| <input type="radio"/> Klassisches Osterbrot | <input type="radio"/> Kreatives Ostergebäck |
| <input type="radio"/> Osterpinze | <input type="radio"/> Kreatives Buschenschankgebäck |
| <input type="radio"/> Gefüllte, süße Germgebäcke /Portionsstk. | <input type="radio"/> Gefüllte, süße Germgebäcke wie Strudel,
Potizen, Kranzkuchen und Co |

Brot/Gebäckbezeichnung:

Mehlmischungsverhältnis in %*:

Besondere Zutaten oder Gewürze*:

Datum der Herstellung des Gebäckes: _____

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

Datum:

Unterschrift



Bitte auch 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*:**

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

Liebe PrämierungsteilnehmerIn,

Ihre Produktbeschreibung

sind 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)

Ein wahrlich guter Krapfen

Ein guter Krapfen mit einem herzhaften Biss ist ein wahrer Genuss! Neben seiner Edelheit und Schönheit hat er eine besonders flauschige Krume mit dem feinen Geschmack nach Vanille, Zitrone und Rum. Für eine schöne leicht gelbe Optik sorgen die frischen Eidotter. Die Butter verstärkt den Geschmack und die leichte Süße macht den Krapfen himmlisch. Eine gute, echte Marillenmarmelade rundet den Geschmack noch bestens ab und die Kombination der flauschigen Krume mit der saftigen Marmelade lässt uns im echten Krapfenhimmel wähen.

Oder

Beispiel 2: (in Stichworten und Aufzählung)

Osterbrot

- **Form und Herrichtung:** schöner runder Laib mit goldbrauner Farbe
- **Oberfläche und Krume:** mit glatter Oberfläche und gleichmäßiger Krume
- **Lockerung:** luftig durch größere Porung
- **Struktur und Elastizität:** flauschig mit gutem Kaugefühl
- **Geruch und Geschmack:** sehr harmonisch, leicht süß
- **Verwendung:** passt perfekt für die Osterjause, da es gut belegbar ist und die Kombination mit dem würzigen Fleisch, den hartgekochten Eiern und der Schärfe des Krenns geschmacklich bestens abrundet.

Produktbeschreibung:

--