

Karta zgłoszeniowa do konkursu ArcySer na najlepszy ser w regionie 21-22 września 2024 r.

|  |  |
| --- | --- |
| **Dane zgłaszającego** | |
| Imię i nazwisko zgłaszającego |  |
| Nazwa gospodarstwa/firmy |  |
| Adres |  |
| Tel kontaktowy |  |
| e-mail |  |
| Rodzaj prowadzonej działalności | MLO (działalność marginalna, lokalna, ograniczona) |
|  |  RHD (rolniczy handel detaliczny) |
|  |  Spółdzielnia Mleczarska |
|  |  Inna (jaka) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Informacje na temat sera SER NR 1** | |
| Określenie rodzaju sera wg kategorii |  kat I - sery dojrzewające twarde i półtwarde |
|  kat II - sery dojrzewające miękkie i półmiękkie w tym pleśniowe, |
|  kat III - sery świeże (podpuszczkowe, twarogi, kwasowo-podpuszczkowe) |
|  kat. IV – sery parzone (pasta filata) |
| Nazwa własna sera |  |
| Data produkcji |  |
| Rodzaj mleka, | * Krowie * Kozie * Owcze * Mieszane (jakie)…….. |
| Pasteryzacja | * Mleko pasteryzowane * Mleko surowe |
| Informacje dodatkowe (np. rasa, czas i sposób dojrzewania, szczególne cechy wyróżniające) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Informacje na temat sera SER NR 2** | |
| Określenie rodzaju sera wg kategorii |  kat I - sery dojrzewające twarde i półtwarde |
| kat II - sery dojrzewające miękkie i półmiękkie w tym pleśniowe, |
|  kat III - sery świeże (podpuszczkowe, twarogi, kwasowo-podpuszczkowe) |
|  kat. IV – sery parzone (pasta filata) |
| Nazwa własna sera |  |
| Data produkcji |  |
| Rodzaj mleka, | * Krowie * Kozie * Owcze    Mieszane (jakie)…….. |
| Pasteryzacja | * Mleko pasteryzowane * Mleko surowe |
| Informacje dodatkowe (np. rasa, czas i sposób dojrzewania, szczególne cechy wyróżniające) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Informacje na temat sera SER NR 3** | |
| Określenie rodzaju sera wg kategorii |  kat I - sery dojrzewające twarde i półtwarde |
| kat II - sery dojrzewające miękkie i półmiękkie w tym pleśniowe, |
|  kat III - sery świeże (podpuszczkowe, twarogi, kwasowo-podpuszczkowe) |
|  kat. IV – sery parzone (pasta filata) |
| Nazwa własna sera |  |
| Data produkcji |  |
| Rodzaj mleka, | * Krowie * Kozie * Owcze    Mieszane (jakie)…….. |
| Pasteryzacja | * Mleko pasteryzowane * Mleko surowe |
| Informacje dodatkowe (np. rasa, czas i sposób dojrzewania, szczególne cechy wyróżniające) |  |

|  |
| --- |
| Wyrażam chęć udziału w imprezie „Barwy Lata – Dary Jesieni” w dniu 22 września 2024 r. w Minikowie w charakterze wystawcy/sprzedawcy. Stoisko dla podmiotów biorących udział w konkursie jest bezpłatny. |
| * Tak |
| * Nie |
| Akceptuję regulamin konkursu |
| * tak |

Data Podpis zgłaszającego

……………………………….. ……………………………………

|  |  |
| --- | --- |
| **Informacje na temat sera SER NR 1** | |
| Określenie rodzaju sera według kategorii | * kat I - sery dojrzewające twarde i półtwarde |
| * kat II - sery dojrzewające miękkie i półmiękkie w tym pleśniowe, |
| * kat III - sery świeże (podpuszczkowe, twarogi, kwasowo-podpuszczkowe) |
| * kat. IV – sery parzone (pasta filata) |
| Nazwa własna sera |  |
| Data produkcji |  |
| Rodzaj mleka, | * Krowie * Kozie * Owcze * Mieszane (jakie)…….. |
| Pasteryzacja | * Mleko surowe * Mleko pasteryzowane |
| Informacje dodatkowe (np. rasa, czas i sposób dojrzewania, szczególne cechy wyróżniające) |  |
| **Informacje na temat sera – SER NR 2** | |
| Określenie rodzaju sera według kategorii | * kat I - sery dojrzewające twarde i półtwarde |
| * kat II - sery dojrzewające miękkie i półmiękkie w tym pleśniowe, |
| * kat III - sery świeże (podpuszczkowe, twarogi, kwasowo-podpuszczkowe) |
| * kat. IV – sery parzone (pasta filata) |
| Nazwa własna sera |  |
| Data produkcji |  |
| Rodzaj mleka, | * Krowie * Kozie * Owcze * Mieszane (jakie)…….. |
| Pasteryzacja | * Mleko surowe * Mleko pasteryzowane |
| Informacje dodatkowe (np. rasa, czas i sposób dojrzewania, szczególne cechy wyróżniające) |  |
| **Informacje na temat sera – SER NR 3** | |
| Określenie rodzaju sera według kategorii | * kat I - sery dojrzewające twarde i półtwarde |
| * kat II - sery dojrzewające miękkie i półmiękkie w tym pleśniowe, |
| * kat III - sery świeże (podpuszczkowe, twarogi, kwasowo-podpuszczkowe) |
| * kat. IV – sery parzone (pasta filata) |
| Nazwa własna sera |  |
| Data produkcji |  |
| Rodzaj mleka, | * Krowie * Kozie * Owcze * Mieszane (jakie)…….. |
| Pasteryzacja | * Mleko surowe * Mleko pasteryzowane |
| Informacje dodatkowe (np. rasa, czas i sposób dojrzewania, szczególne cechy wyróżniające) |  |

|  |
| --- |
| Wyrażam chęć udziału w imprezie „Barwy Lata – Dary Jesieni” w dniu 22 września 2024 r. w Minikowie w charakterze wystawcy/sprzedawcy. Stoisko dla podmiotów biorących udział w konkursie jest bezpłatny. |
| * Tak |
| * Nie |
| Akceptuję regulamin konkursu |
| * tak |

|  |  |
| --- | --- |
| **Informacje na temat sera SER NR 1** | |
| Określenie rodzaju sera według kategorii | * kat I - sery dojrzewające twarde i półtwarde |
| * kat II - sery dojrzewające miękkie i półmiękkie w tym pleśniowe, |
| * kat III - sery świeże (podpuszczkowe, twarogi, kwasowo-podpuszczkowe) |
| * kat. IV – sery parzone (pasta filata) |
| Nazwa własna sera |  |
| Data produkcji |  |
| Rodzaj mleka, | * Krowie * Kozie * Owcze * Mieszane (jakie)…….. |
| Pasteryzacja | * Mleko surowe * Mleko pasteryzowane |
| Informacje dodatkowe (np. rasa, czas i sposób dojrzewania, szczególne cechy wyróżniające) |  |
| **Informacje na temat sera – SER NR 2** | |
| Określenie rodzaju sera według kategorii | * kat I - sery dojrzewające twarde i półtwarde |
| * kat II - sery dojrzewające miękkie i półmiękkie w tym pleśniowe, |
| * kat III - sery świeże (podpuszczkowe, twarogi, kwasowo-podpuszczkowe) |
| * kat. IV – sery parzone (pasta filata) |
| Nazwa własna sera |  |
| Data produkcji |  |
| Rodzaj mleka, | * Krowie * Kozie * Owcze * Mieszane (jakie)…….. |
| Pasteryzacja | * Mleko surowe * Mleko pasteryzowane |
| Informacje dodatkowe (np. rasa, czas i sposób dojrzewania, szczególne cechy wyróżniające) |  |
| **Informacje na temat sera – SER NR 3** | |
| Określenie rodzaju sera według kategorii | * kat I - sery dojrzewające twarde i półtwarde |
| * kat II - sery dojrzewające miękkie i półmiękkie w tym pleśniowe, |
| * kat III - sery świeże (podpuszczkowe, twarogi, kwasowo-podpuszczkowe) |
| * kat. IV – sery parzone (pasta filata) |
| Nazwa własna sera |  |
| Data produkcji |  |
| Rodzaj mleka, | * Krowie * Kozie * Owcze * Mieszane (jakie)…….. |
| Pasteryzacja | * Mleko surowe * Mleko pasteryzowane |
| Informacje dodatkowe (np. rasa, czas i sposób dojrzewania, szczególne cechy wyróżniające) |  |

|  |
| --- |
| Wyrażam chęć udziału w imprezie „Barwy Lata – Dary Jesieni” w dniu 22 września 2024 r. w Minikowie w charakterze wystawcy/sprzedawcy. Stoisko dla podmiotów biorących udział w konkursie jest bezpłatny. |
| * Tak |
| * Nie |
| Akceptuję regulamin konkursu |
| * tak |