

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
 |