6. bioPress-Olivenölverkostung 2016

bioPress Verlag KG, Schulstr. 10, 74927 Eschelbronn, VAT DE288299787
Tel. 0049 (0)6226-4351, **Fax 0049 (0)6226-40047**, E-mail: **buero@biopress.de**
IBAN NR: DE32672900000020375051; BIC CODE: GENODE61HD1
UID-Nr.: DE 288299787

Fax an: ++49 6226 40047

bioPress, das renommierte deutsche Bio-Fachmagazin (seit 1994) sucht die besten Bio-Olivenöle. **Die Ergebnisse werden im bioPress Magazin beschrieben und die Top25 bioPress Olivenöle auf der bioPress WEBseite beworben** und sie erhalten das Recht mit dem Label Top25 bioPress Olivenöl zu werben.

Teilnehmen können alle Unternehmen, die **Bio-zertifizierte Olivenöle** produzieren, verarbeiten und/ oder vermarkten. Der international anerkannte Olivenölexperte **Dr. Horst Schäfer-Schuchardt** organi - siert die Jury für das **bioPress-Magazin**. Mitglieder der Jury sind **Kersten Wetenkamp**, Chefredakteur der Zeitschrift Der Feinschmecker, **Nicola Perrucci** (Capo Panel) Regione di Puglia, **Dr.-Ing. Kouther-BehirBen Hassine** (Capo Panel) Research Institute Olive of Tunisia, **Dr. Christian Gertz**, Lebensmittelchemiker, **Anna-Maria Schäfer-Schuchardt**, **Carmen Sanchez** (beide zertifizierte Olivenöl-Testerin) sowie **Ehud Soriano** (Capo Panel) Gesundheitsministerium Israel.

Die Teilnahmegebühr beträgt 172,- Euro plus 29,- Euro für jedes angemeldete Olivenöl.

Bitte melden Sie die Öle, die Sie in die Verkostung und Qualitätsprüfung einreichen wollen, verbindlich an. Schicken Sie jeweils drei Original-Testmuster der Olivenöle (für die 1. Degustation + eventuellen 2. Nachtest, plus Rückstellmuster) an den **bioPress-Verlag**. Anmeldeschluss ist der **26. Februar 2016**.

Es werden nur ***Oli d´Oliva Extra Vergine*** akzeptiert. Abgerechnet wird per Rechnung.

(mehr siehe Beiblatt)

Name der Öle:

Anzahl der Olivenöle Jährliche Produktionsmenge

Welche Olivensorte(n) wurden verwendet?

Erzeugerabfüllung Ja Nein Erzeuger:

Wann wurde das Öl geerntet, wann produziert? Jahr: / Monat: /

Wie wurde geerntet? per Hand per Maschine anders

Wo wurde gepresst? In der eigenen Ölmühle ? Ja Nein

Mühlentyp

Ist das Olivenöl leicht fruchtig mittel fruchtig intensiv fruchtig

Natürlicher unveränderter Säuregrad nach der mechanischen Herstellung (0,1 bis 0,8) %

Bitte senden Sie uns ihre aktuellen Preislisten, Prospekte und Fotos zu.

Einsendeschluss ist der **26. Februar 2016**. Der Rechtsweg im Ranking ist ausgeschlossen.

Firma UID/VAT-NR

Straße und Hausnummer Internet

PLZ Ort E-Mail

Land Name Vorname Datum

Tel./Fax Funktion

Produzent
Verarbeiter
Händler

Unterschrift

Einträge löschen per E-Mail senden Drucken