**FICHE D'INSCRIPTION**

**Concours de la meilleure glace fermière, au lait entier de vache**

**"Fleur de lait" de la Province de Hainaut**

**Edition 2024**

**A renvoyer à Province de Hainaut – Hainaut Développement, par mail à l'adresse suivante:** [**Hd.Agroalimentaire@hainaut.be**](mailto:Hd.Agroalimentaire@hainaut.be)**, pour le lundi 29 avril 2024 au plus tard.**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Exploitation et Agriculteurs** |
| Nom de l’exploitation | ……………………………………………………………………………………. |
| Nom + Prénom | 1. …………………………………………………………………………………. |
| 2. …………………………………………………………………………………. |
| Nom + Prénom du, des responsable(s) production | 1. …………………………………………………………………………………. |
| 2. …………………………………………………………………………………. |
| Adresse: Rue, N °, CP et Localité | …………………………………………………………………………………….. |
| N ° TVA (Numéro d’entreprise) | ……………………………………………………………………………………... |
| Téléphone – Gsm du, des responsable(s) production | 1. …………………………………………………………………………………. |
| 2. …………………………………………………………………………………. |
| Adresse courriel | ……………………………………………………………………........................ |
| Numéro d'agrément et numéro de troupeau (sur la carte CTI) | ……………………………………………………………………........................ |

**Race(s) de vache:** …..........................................................................................................................

**Fabrication de la glace:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrédients:** | |
| Lait de la ferme: | OUI – NON |
| Crème de la ferme supérieure à 2,5%: | OUI – NON |
| Glucose: | OUI – NON |
| Glucose Atomisé: | OUI – NON |
| Trimoline: | OUI – NON |
| Dextrose: | OUI – NON |
| Miel: | OUI – NON |
| Jaunes d’œufs: | OUI – NON |
| Blancs d’œufs: | OUI – NON |
| Poudre de lait: | OUI – NON |
| Stabilisant: | OUI – NON |
| Emulsifiant: | OUI – NON |
| Autres: …………………………………………………………………………………………………………………… | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Procédé:** | |
| 🞏 A froid / 🞏 A chaud | |
| * Si à chaud: | |
| * Casserole: | OUI – NON |
| * Stérilisateur: | OUI – NON |
| * Pasteurisateur: | OUI – NON |

|  |  |
| --- | --- |
| **Maturation:** | OUI – NON |
| Si oui, combien d'heures: ………………………………………………………………………. | |

|  |
| --- |
| **Turbinage:** |
| 🞏 Turbine de table / 🞏 Turbine horizontale / 🞏 Turbine verticale |

|  |  |
| --- | --- |
| **Froid:** | |
| Choc -35 °C: | OUI – NON |
| Congélateur -21°C: | OUI – NON |

|  |  |
| --- | --- |
| **Conditionnement pour la commercialisation:** | |
| 🞏 Litre / 🞏 ½ Litre | |
| Petits pots: | OUI – NON |
| Autres: ……………………………………………………………………………………………… | |

**Communication:** Dans le cas où vous remporteriez une médaille, pourriez-vous nous décrire pourquoi selon vous, votre produit et votre savoir-faire se distinguent des autres produits svp (5 lignes maximum)?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  
…………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………....

|  |
| --- |
| Je soussigné(e)………………………………………………………………………………………, m’engage à participer au concours de la glace fermière, au lait entier de vache "Edition 2024".  🗹 J'ai pris connaissance du présent règlement (téléchargeable sur le site [www.hainaut-terredegouts.be](http://www.hainaut-terredegouts.be)) et, marque mon accord sur l'ensemble de son contenu.  **Date:** **Signature:** |