**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****, 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:**  |