

FORME d'ENTRÉE - SECTION FROMAGE DE SPÉCIALITÉS

Nom de L'exposant: _____

Adresse: _____

Ville: _____

Province/État _____

Postal: _____

Postal: _____

Adresse de courriels: _____

Numéro de téléphone: _____

Numéro de Fax.: _____

Reg. #. de L'usine: _____

Honoraires d'Entré (\$10.00/Classe X # de Classes) (Argent CDN) \$ _____

CLASSES – TYPES	TYPES
Classe 1 – Fromage à pâte dur – Asiago, Grana, Parmesan, Romano	
Classe 2 - Fromage Ferme - Edam, Fontina, Fruilano, Gouda, Montasio, Tilsiter	
Classe 3 - Fromage Suisse – Bébé Suisse, Emmental, Kingsberg, Suisse	
Classe 4 - Fromage Semi-Ferme - Brine Brick, Beurre, Feta, Havarti, Muenster	
Classe 5 - Fromage Frais - Cottage, Cream, Fresca, Ricotta, Quark	
Classe 6 - Fromage à pâte molle - Brie, Camembert, Providence, Sir Laurier, St.Damase	
Classe 7 - Fromage à pâte fleurie - Limburger, La Douanier, Oka, Port Salut, St. Paulin	
Classe 8 - Fromage aromatisé à pâte molle - Cold Pack Cheese, Cottage, Cream, Raclette, Spread	
Classe 9 - Fromage aromatisé à pâte ferme - Brick, Cheddar, Colby, Havarti, Monterey Jack, Muenster	
Classe 10 - Fromage Bleu - Borgonzola, Danablue, Gorgonzola, Roquefort, Stilton	
Classe 11 - Fromage Américain - Brick, Co-Jack, Colby, Farmer	
Classe 12 - Pasta Filata - Caciotta, String, Bocconcini, Mozzarella, Provolone, Scamorza,	
Classe 13 - Fromage De Lait De Chèvre - Open Classe	
Classe 14 - Fromage De Lait De Moutons - Open Classe	
Classe 15 - Fromage Fondu – Tranches, Tartiner, etc.	
Classe 16 - Fromage Artisanal (lait de chèvre) voir règlements	
Classe 17 - Fromage Artisanal (lait de brebis) voir règlements	
Classe 18 - Fromage Leger (Nouveau Classe!!): Classe ouverte	