

LONDON TASTING AWARDS

ANMELDEFORMULAR 2027 - KÄSE UND MILCHPRODUKTE



Paketversand

Kundennummer:

Formular nicht ausfüllen, wenn Sie sich online angemeldet haben.

Bitte schicken Sie uns eine Kopie des Formulars per Post oder E-Mail vor dem 2. November 2026 zu.

Die Anmeldeschritte

A Das Dossier: Anmeldeformulare für Produzent & Produkt

B Die Proben:

Käse mit einem Gesamtgewicht unter 50 g	4 Stück
Käse mit einem Gesamtgewicht von 50 g - 99 g	3 Stück
Käse mit einem Gesamtgewicht von 100 g - 149 g	2 Stück
Käse mit einem Gesamtgewicht von 150 g - 499 g	1 Stück
Käse mit einem Gesamtgewicht von mehr als 500 g	1 Stück von mindestens 500 g (max. 4 kg)
Butter	2 Stück ohne Prägung
Milch	1 Flasche
Frischkäse, Quark, Cremespeise, Joghurt unter 199 g	4 Becher
Frischkäse, Quark, Cremespeise, Joghurt über 200 g	1 Becher

Versandadresse:

London Tasting Awards
Armonia Deutschland GmbH
Im Niedergarten 10
55124 Mainz
Deutschland
Tel.: 0044 20 3445 6195
Email : london@londontastingawards.com

Die wichtigsten Termine:

Bis Montag, 2. November 2026 > diese Unterlagen
Vom Montag 9 November bis Dienstag, 24. November 2026 > Eingang der Proben
27. November 2026 - 2. Dezember 2026 > London Tasting Awards
7. Dezember 2026 > Veröffentlichung der Ergebnisse

Kontaktdaten

Firma:
Adresse:
PLZ: Stadt: Land:
Tel.: Mobil:
USt-Id Nr.:

Für die Anmeldeunterlagen zuständige Person:

Nachname: Vorname:
Email :

Die Rechnung wird Ihnen per E-Mail geschickt.

Teilnahmegebühren

Tragen Sie den Betrag rechts ein und wählen Sie die Zahlungsart unten aus

Preis pro Einheit	X	Anzahl eingereicherter Produkte	=	Gesamt £ zzgl. MwSt.
49,00 £ zzgl. MwSt.	X		=	

☐ **Kreditkarte** Sie erhalten per E-Mail eine Rechnung mit einem gesicherten Link, um die Zahlung vorzunehmen.

☐ **Banküberweisung**

Die Bankgebühren werden vom Teilnehmer getragen.

IBAN : GB77 REVO 0099 6928 5588 69

Name des Kontos: Armonia Group UK LTD Kundennummer: 88056104

Name der Bank : REVOLUT

BIC : REVOGB21

Schaltercode: 04-29-09

☒ Ich versichere, dass ich von den Teilnahmebedingungen Kenntnis genommen habe und akzeptiere diese. Ferner bestätige ich die Repräsentativität der eingeschickten Proben.

Datum:
Unterschrift und Stempel:

Formular für die Produktanmeldung auf der nächsten Seite

LONDON TASTING AWARDS

FORMULAR 2027 - KÄSE UND MILCHPRODUKTE



Drucken oder kopieren Sie diese Seite mehrmals, wenn Sie weitere Produkte anmelden möchten. Pro Seite, max. 3 Produkte

Formular nicht ausfüllen, wenn Sie sich online angemeldet haben.

Unternehmensname:.....

Produkt

Produktname:

Kategorienummer (Siehe Anhang) :

Zertifizierung⁽¹⁾:

Milch : ☐ Kuh ☐ Ziege ☐ Schaf ☐ Büffel ☐ Kamel ☐ Yak ☐ Stute ☐ Zebu ☐ Sonstige Milch tierischer Herkunft

Milchsorte : ☐ Rohmilch ☐ pasteurisiert ☐ thermisiert ☐ Sterilisiert ☐ Ultrahocherhitzt (UHT)

Reifung/Veredelung : ☐ frisch ☐ cremig ☐ weniger als 14 Tage ☐ 14 bis 30 Tage ☐ 30 Tage bis 3 Monate ☐ 3 bis 6 Monate ☐ 6 bis 12 Monate ☐ mehr als 12 Monate ☐ 12 bis 24 Monate ☐ 24 bis 36 Monate ☐ mehr als 36 Monate

Fettgehalt des Endprodukts (%) :

Gewicht des Endprodukts (g) :

Jährliche Produktion (t) :

Sofern dem Produkt Aromen oder Inhaltsstoffe zugesetzt wurden, geben Sie bitte die drei wichtigsten an⁽²⁾:

Produkt

Produktname:

Kategorienummer (Siehe Anhang) :

Zertifizierung⁽¹⁾:

Milch : ☐ Kuh ☐ Ziege ☐ Schaf ☐ Büffel ☐ Kamel ☐ Yak ☐ Stute ☐ Zebu ☐ Sonstige Milch tierischer Herkunft

Milchsorte : ☐ Rohmilch ☐ pasteurisiert ☐ thermisiert ☐ Sterilisiert ☐ Ultrahocherhitzt (UHT)

Reifung/Veredelung : ☐ frisch ☐ cremig ☐ weniger als 14 Tage ☐ 14 bis 30 Tage ☐ 30 Tage bis 3 Monate ☐ 3 bis 6 Monate ☐ 6 bis 12 Monate ☐ mehr als 12 Monate ☐ 12 bis 24 Monate ☐ 24 bis 36 Monate ☐ mehr als 36 Monate

Fettgehalt des Endprodukts (%) :

Gewicht des Endprodukts (g) :

Jährliche Produktion (t) :

Sofern dem Produkt Aromen oder Inhaltsstoffe zugesetzt wurden, geben Sie bitte die drei wichtigsten an⁽²⁾:

Produkt

Produktname:

Kategorienummer (Siehe Anhang) :

Zertifizierung⁽¹⁾:

Milch : ☐ Kuh ☐ Ziege ☐ Schaf ☐ Büffel ☐ Kamel ☐ Yak ☐ Stute ☐ Zebu ☐ Sonstige Milch tierischer Herkunft

Milchsorte : ☐ Rohmilch ☐ pasteurisiert ☐ thermisiert ☐ Sterilisiert ☐ Ultrahocherhitzt (UHT)

Reifung/Veredelung : ☐ frisch ☐ cremig ☐ weniger als 14 Tage ☐ 14 bis 30 Tage ☐ 30 Tage bis 3 Monate ☐ 3 bis 6 Monate ☐ 6 bis 12 Monate ☐ mehr als 12 Monate ☐ 12 bis 24 Monate ☐ 24 bis 36 Monate ☐ mehr als 36 Monate

Fettgehalt des Endprodukts (%) :

Gewicht des Endprodukts (g) :

Jährliche Produktion (t) :

Sofern dem Produkt Aromen oder Inhaltsstoffe zugesetzt wurden, geben Sie bitte die drei wichtigsten an⁽²⁾:

⁽¹⁾ (Bio, biologisch-dynamisch, wird derzeit umgestellt ...) | ⁽²⁾ Diese Informationen werden den Verkostern bekannt gegeben und erscheinen auf dem Diplom.

LONDON TASTING AWARDS - KÄSE UND MILCHPRODUKTE

KATEGORIELISTE



Kuhmilchkäse	
100	Abondance AOP
101	Beaufort AOP
102	Bleu d'Auvergne AOP
103	Bleu de Gex AOP
104	Bleu des Causses AOP
105	Bleu du Vercors - Sassenage AOP
106	Brie (sonstige)
107	Brie de Meaux AOP
108	Brie de Melun AOP
109	Brillat-Savarin IGP
110	Camembert (sonstige)
111	Camembert de Normandie AOP
112	Cancoillotte
113	Cantal AOP
114	Chaource AOP
115	Comté AOP
116	Coulommiers, Weichkäse mit Weißschimmel
117	Emmental de Savoie IGP
118	Emmental français IGP
119	Epoisses AOP
120	Fourme d'Ambert AOP
121	Fourme de Montbrison AOP
122	Gruyère IGP
123	Laguiole AOP
124	Langres AOP
125	Livarot AOP
126	Maroilles AOP
127	Mimolette, Hartkäse
128	Mont d'Or oder Vacherin du Haut-Doubs AOP
129	Morbier AOP
130	Munster AOP mit Kümmel
131	Munster oder Munster Géromé AOP
132	Neufchâtel fermier AOP
133	Neufchâtel laitier AOP
134	Pont l'Evêque AOP
135	Raclette de Savoie IGP
136	Reblochon AOP
137	Saint-Félicien, Rohmilchkäse, Kuh
138	Saint-Marcellin IGP
139	Saint-Nectaire AOP
140	Salers AOP
141	Soumaintrain IGP
142	Tomme de Savoie IGP
143	Tome des Bauges AOP
144	Tomme des Pyrénées IGP
150	Allgäuer Bergkäse
151	Allgäuer Emmentaler
152	Odenwälder Frühstückskäse
160	Tiroler Almkäse/Tiroler Alpkäse
161	Tiroler Bergkäse
163	Vorarlberger Alpkäse
164	Vorarlberger Bergkäse
170	Fromage de Herve AOP
180	Danablu IGP
190	Afuega'l Pitu DOP
191	Arzúa-Ulloa DOP
193	Cebreiro DOP
194	Picón-Bejes-Tresviso DOP
197	Queso Tetilla DOP
198	San Simón da Costa DOP
210	Asiago d'Alveo DOP
211	Asiago DOP
213	Caciocavallo Silano DOP
216	Castel Magno DOP
218	Fontal DOP

221	Gorgonzola DOP
222	Grana Padano DOP
223	Mascarpone
224	Montasio DOP
227	Parmigiano Reggiano DOP
229	Provolone Valpadana DOP
230	Quartirol Lombardo DOP
231	Ragusano DOP
232	Raschera DOP
241	Taleggio DOP
242	Toma Piemontese DOP
252	Noord-Hollandse Gouda AOP
270	Beacon Fell traditional Lancashire cheese AOP
271	Blue Stilton cheese AOP
272	Bonchester cheese AOP
273	Buxton Blue AOP
274	Dovedale cheese AOP
275	Single Gloucester AOP
276	Teviotdale cheese IGP
277	West Country farmhouse Cheddar cheese AOP
278	White Stilton cheese AOP
290	Berner Alp- und Hobelkäse AOP
292	Emmentaler AOP
293	Bündner Bergkäse
295	Le Gruyère AOP
296	Le Gruyère d'alpage AOP
297	L'Etivaz AOP
298	Walliser Raclette Schnittkäse AOP
299	Sbrinz AOP
300	Tête de Moine AOP
301	Vacherin Fribourgeois AOP
302	Vacherin Mont-d'Or AOP (Schweiz)
310	Allgäuer Sennalpkäse
311	Allgäuer Weißlacker
312	Altenburger Milbenkäse
313	Cheddar
314	Edamer
315	Emmentaler
317	Gouda
318	Gruyère, Greyerzer
319	Hessischer Handkäse
322	Saint-Paulin, halbharter Kuhmilchkäse
330	Burrata
331	Fior di Latte
332	Mozzarella
350	Sonstiger Kuhmilchweichkäse mit naturbelassener Rinde
351	Sonstiger Kuhmilchweichkäse mit Edelschimmelrinde
352	Sonstiger Kuhmilchweichkäse mit Schmierrinde
353	Sonstiger Rotschmierkäse
354	Sonstiger Schnittkäse aus Kuhmilch
355	Sonstiger Kuhmilchkäse, gebrannt und gepresst
356	Sonstiger gepresster Ziegenkäse aus Kuhmilch
357	Sonstiger Halbhartkäse aus Kuhmilch
358	Sonstiger Kuhmilchweichkäse Filata - Käse
359	Sonstiger Schmelz Kuhmilchkäse
360	Sonstiger Kuhmilchkäse mit Blauschimmel
361	Sonstiger Kuhmilchweichkäse mit geaschter Rinde
380	Anderer Käse g. U. aus Kuhmilch

Ziegenkäse	
400	Banon AOP
401	Chabichou du Poitou AOP
402	Charolais AOP
403	Chavignol AOP
404	Chevroton AOP

405	Mâconnais AOP
406	Mothais sur feuille, Ziegenkäse
407	Pélardon AOP
408	Picodon AOP
409	Pouilly Saint-Pierre AOP
410	Rigotte de Condrieu AOP
411	Rocamadour AOP
412	Sainte Maure de Touraine AOP
413	Selles-sur-Cher AOP
414	Valençay AOP
424	Queso Majorero DOP
450	Sonstige Ziegenkäserollen
460	Sonstiger Ziegenkäse mit geaschter Rinde
461	Sonstiger Ziegen-Weichkäse mit naturbelassener Rinde
462	Sonstiger Ziegenweichkäse mit Edelschimmelrinde
463	Sonstiger Ziegenweichkäse, geglättet
464	Sonstiger Ziegenkäse aus Kuhmilch
465	Sonstiger Ziegenkäse, gebrannt und gepresst
466	Sonstiger gepresster Ziegenkäse aus Kuhmilch
467	Sonstiger Blauschimmel Ziegenkäse
480	Anderer Käse g. U. aus Ziegenmilch

Schafskäse	
500	Brocciu AOP
501	Ossau Iraty AOP
502	Pérail IGP
503	Roquefort AOP
510	Idiazábal DOP
511	Queso Castellano IGP
512	Queso de la Serena DOP
513	Queso Manchego DOP
515	Roncal DOP
516	Torta del Casar DOP
521	Fiore Sardo DOP
523	Pecorino di Filiano DOP
524	Pecorino Romano DOP
526	Pecorino Toscano DOP
535	Queijo Serra da Estrela AOP
540	Swaledale ewes' cheese PDO
550	Sonstiger Weichkäse aus Schafsmilch mit naturbelassener Rinde
551	Sonstiger Weichkäse aus Schafsmilch mit Edelschimmelrinde
552	Sonstiger Weichkäse aus Schafsmilch mit Schmierrinde
553	Sonstiger Weichkäse aus Schafsmilch
554	Sonstiger Weichkäse aus Schafsmilch, gebrannt und gepresst
555	Sonstiger gepresster Weichkäse aus Schafsmilch
556	Sonstiger Schafkäse extrahart, hart und halbhart
557	Sonstiger Weichkäse aus Schafsmilch mit Blauschimmel
570	Anderer Käse g. U. aus Schafsmilch

Büffelmilch	
600	Mozzarella di Bufala Campana DOP
601	Mozzarella di Bufala
602	Burrata di Bufala
603	Sonstiger Büffelmilch
610	Anderer Büffelmilch g. U.

Käse, gemischt, oder sonstige Milch	
700	Altenburger Ziegenkäse
710	Cabrales DOP
712	Mahón-Menorca DOP
722	Feta AOP
727	Graviera Naxou AOP

729 Kasseri AOP
 731 Kefalograviera AOP
 733 Ladotyri Mytilinis AOP
 734 Manouri AOP
 741 Bra DOP
 743 Canestrato Pugliese DOP
 760 Swaledale cheese AOP
 765 Formaggio d'Alpe Ticinese DOP
 770 Tilsiter
 773 Obazda / Obatzter
 775 Feta
 778 Raclettekäse
 780 Sonstiger Molkenkäse
 781 Sonstiger Weichkäse (langsame Gerinnung) ohne Rinde
 782 Sonstiger Weichkäse (langsame Gerinnung) mit Edelschimmelrinde
 783 Sonstiger Weichkäse (langsame Gerinnung) mit gewaschener Rinde
 784 Sonstiger Weichkäse mit naturbelassener Rinde

785 Sonstiger Weichkäse mit Edelschimmelrinde
 786 Sonstiger Weichkäse mit Schmierrinde
 787 Sonstiger Schnittkäse
 788 Sonstiger Käse, gebrannt und gepresst
 789 Sonstiger Hartkäse, gepresst
 790 Sonstiger Blauschimmelkäse
 791 Sonstiger Schmelzkäse
 792 Sonstiger Filata - Käse
 794 Sonstiger Streichkäse
 795 Sonstiger Käse
 800 Anderer Käse g.U. – aus gemischter oder anderer Milch

Milchprodukt

900 Milch
 910 Sahne AOP
 911 Rohsahne (Rohrahm)
 912 Pasteurisierte Sahne 35% und mehr Fettgehalt
 913 Fettreduzierte Sahne unter 35 % Fettgehalt
 914 Sonstige Sahne

920 Butter
 921 AOP Butter
 922 Fassbutter
 923 AOP Fassbutter
 930 Frischkäse
 931 Frischkäse, Hüttenkäse (Faisselle)
 932 Quark
 933 Geschlagener Quark
 934 Skyr
 935 Stichfester fermentierte milch
 940 Stichfester Joghurt
 941 Gerührter Joghurt
 942 Joghurt auf Früchten
 943 Joghurt mit Coulis
 944 Joghurtgetränk
 950 Sahne-Dessert
 951 Crème Caramel
 952 Milchreis
 953 Sonstiges Dessert auf Milchbasis

Informationen



- Achtung: Ihr Produkt ist im essbaren Zustand zu liefern. Produkte, die vom Verbraucher gekocht oder erhitzt werden müssen, sind von der Teilnahme am Wettbewerb ausgeschlossen.
- Weitere Infos über: <https://londontastingawards.com/faq.html>