

CATEGORIA 8b - DOLCI NATALIZI E PRODOTTI GASTRONOMICI TIPICI ALTOATESINI, FRUTTA SECCA (somministrazione)

NR.	RICHIEDENTE	PRODOTTI 2018	PUNTEGGIO 2017	punteggio artigianato da 15 a 20	punteggio prodotti locali marchio qualità da 10 a 15	punteggio prodotti non presenti 10 punti	punteggio anzianità maturato massimo 3 punti	punteggio 2018	NOTE
1 Prot. 0053	Schettini Antonio	Cioccolato artigianale in varie forme e gusti: Babbo Natale, Pupazzo di neve, Stelle di Natale, Fiocchi di neve, Abeti di Natale, Palle di Natale, Campane con decoro natalizio, piccoli Presepi ed oggettistica da regalo, scarpe, cucchiaini, choccolecca, cialde, tartufi, frutta ricoperta, cremini, tavolette con nocciole, Dragees, torrone; Cioccolata calda da bere (nel 2017 non autorizzata la	25	15	/	10	1	26	
3 Prot. 0333	Marinelli Ivan	Glühwein, schneeflocken Schokolade, warmer Wildfrüchtesaft mit Honig, heiße Oma, kalte Getränke, warme belegte Brote, Bauernkast, Marmeladekrapfen, Apfelstrudel, Schokobrezen, Laugenbrezen, Schüttelbrot.	18	/	15	/	già maturati	20	18 + 2
2 Prot. 0300	Ramoser Herbert	Hausgemachte Bauernkrapfen (marmelade, Kastanien, Mohn), Apfelstrudelmit Preiselbeermarmelade, Weihnachtskeks; Südtiroler Bauern- und Hauwürste mit Kraut, Speck, Käse im Brot, Vinschgerle mit Speck und Käse oder Brezel; Weinachtsspiess, Glühwein, Apfelglühmix, verschiedene Weine , Biere, alkoholfreie Getränke (Südtiroler Qualitätsprodukte).	18	/	15	/	già maturati	18	
4 Prot. 0570	Weifner Erwin	Glühwein, Apfelheißgetränk, Mineralwasser, Bier, Säfte, Apfelglühwein; Strauben, Apfelküchlein, belegte Brote, Bauerntoast, Keiserschmarrn, Kartoffelspiralen, Tschöggberger Krapfen .	18	/	15	/	già maturati	18	
5 Prot. 0862	Micheler Benno	Warmen Käseteller, bestehen aus Bergkäsesorten mit Gemüse oder Brot; traditionelles Käsebrötchen; traditionelles Käsebrötchen mit Gemüse; traditionelles Käsebrötchen mit erwärmtem Speck (Augenmerk auf Käsebrötchen); traditionelles erwärmtes Speckbrötchen mit Südtiroler Markenspeck; neueartige Almhit's Käsespeise; speziellen "hauseigenen" Glühwein; neuartigen Früchtepunsch; Hirtenpunsch; deftige Suppe; Holundersaft; Bier in Flaschen ; Wasser.	18	/	15	/	già maturati	18	
6 Prot. 0841	Fallaha Kusi	Panini: il pane della tradizione altoatesina farcito da affettati nostrani, formaggi tipici e varie delicatezze; Zuppe: varietà di minestre, vellutate e zuppe, prima tra tutte la Gulaschsuppe; Würstel: Meraner, Weißwurst, Frankfurter; Bevande alcoliche: champagne, prosecco, vino rosso e bianco, grappe, brüle; Bevande analcoliche: caffè, cioccolata calda, spremuta; Dolci: frittelle calde con mele dell'Alto Adige, panna cotta con i lamponi caldi, strudel, Sacher.	nuovo	/	15	/	/	15	
8 Prot. 1014	Fränzl Markus	Keiserschmarrn nach originalen Rezept mit Apfelmuss, Preiselbeermarmelade, Vanille & Schokosauce; Handwerklich produzierte Bauernkrapfen und Buchteln mit verschiedenen Füllungen; Heiße Schokolade und Fruchtunsch; Hausgemachte Bauernsäfte (Ribisel, Holunder, Himbeeren, Johannisbeeren usw.) nach Oma's Rezept.	nuovo	/	15	/	/	15	

9 Prot. 1044	Tappeiner Paulina	Verschiedene Crêpes/Omelette salzig und süß; Getrocknete Früchte; Apfelsaft Bio kalt/warm; Apfelstrudel.	nuovo	15	/	/	/	15	
10 Prot. 1045	Egger Stefan	Typische Tiroler Gastronomieprodukte: Tiroler Bauern Riggl (Variante: Käse-Speck, Zwibel-Kartoffel, Kaminwurzeln, Speck, Sauerkraut/Schweinsschopf, Glutenfrei Bauernriggl).	nuovo	15	/	/	/	15	
11 Prot. 1046	Schönweger Simon	Tiroler Schweinschopf im Vinschgerl (Coppa di maiale). Im originellen Räuchergrill vor Ort zubereitet und geschnitten. Zudem wird ein Glutenfreies Brot angeboten.	10 (lista d'attesa 2017)	/	15	/	/	15	
7 Prot. 1013	Fränzl Markus	Bio-Ofenkartoffeln mit verschiedenen Aufstrichen, Dips, Saucen; Handwerklich hergestellte heiße Suppen nach traditionellen Rezepten, serviert in nostalgischen Keramikschüsseln.	nuovo	/	12	/	/	12	

Totale assegnatari:	5
---------------------	---