Bases del Concurso









Bases del Concurso

Un año más, Fripan regresa con la **V Edición del Concurso** de Bocadillos de Autor en colaboración con *madridfusión*. El acontecimiento tendrá lugar el próximo 22 de enero de 2018, con un único objetivo: Demostrar que tras varios siglos, el sándwich sigue asombrando a los paladares más exigentes.

Para ello, estamos buscando cocineros y profesionales del mundo de la hostelería como tú, que quieran sorprendernos con sus deliciosas e irresistibles creaciones.

La única condición es que uno de los ingredientes principales del plato sea uno de nuestros panes de la sorprendente y variada familia Cristalina: Media Baguette Cristalina Precortada, Media Cristalina con Espelta Precortada o Media Cristalina con Centeno Precortada.

Tres productos, junto al resto de la familia, llenos de matices que se caracterizan por su alta hidratación, unas cortezas únicas y unos interiores blancos y alveolados que los hacen muy atractivos a la vista y todavía más al paladar. Su intenso aroma y sabor los convierten en el soporte ideal para bocadillos Premium.

Envíanos tu propuesta a <u>marketing2@europastry.com</u> y nosotros seleccionaremos las seis recetas más originales para la final del **22 de enero en** *madridfusión*.

El premio consistirá en un cheque de 1500€ para el ganador y un cheque regalo de 300€ para el segundo y tercer clasificado. Además, las 6 recetas seleccionadas pasarán a formar parte del recetario de Fripan y se comunicarán a los medios de comunicación los nombres de los autores.



Media Baguette Cristalina Precortada <u>+info</u>



Media Cristalina con Espelta Precortada +info



Media Cristalina con Centeno Precortada ±info

- Las recetas deberán realizarse en el máximo de una hora.
- El jurado estará compuesto por 6 profesionales expertos de la restauración y gastronomía.
- Se valorará tanto la pieza individual como el ensamblaje con otros ingredientes.
- Fripan, no se hará cargo de llevar producto a los concursantes en la preparación del bocadillo.
- En la final Fripan proporcionará únicamente el pan. El resto de ingredientes correrá a cargo de los finalistas.
- Los participantes deberán ser mayores de edad.





Formulario a rellenar

Le rogamos rellene este formulario y envíelo junto a su receta a: marketing2@europastry.com antes del **2 de diciembre**.

Nombre:	
DNI:	
Razón Social:	
Nombre del establecimiento:	
Dirección del establecimiento:	
Población:	
Provincia:	
Código Postal:	
Tel.:	
E-mail:	

- Cada participante tiene derecho a enviar una sola receta.
- Las recetas deberán estar debidamente cumplimentadas en el pdf adjunto y rellenando todos los campos, incluyendo el nombre del participante en la descripción. (RecetaFripan_NombreParticipante).
- A mediados de diciembre se notificarán los 6 finalistas.
- Fripan se reservará el derecho de incluir las recetas y el nombre de los ganadores en sus medios de comunicación y la de sus clientes. Así como de reproducir las recetas con nuestros cocineros.





Formulario a rellenar

Nombre del coci	nero:			
Establecimiento	:			
Nombre de la el	aboración:			
Nombre del pan	ecillo:			
Escandallo 4pax	ĸ.			
Producto	Unidad de consumo	Precio unidad	Precio coste	
Ingredientes 4pa	ax:			
Elaboración, mo	ontaje y presentación:			
			fripan	madrid fusión





