

# BASES DEL CONCURSO

VI Edición  
Concurso Bocadillos  
de Autor

*Reale Seguros Madrid Fusión 2019*



SAINT  
HONORÉ



madrid fusión

VI Edición  
Concurso Bocadillos  
de Autor

Reale Seguros Madrid Fusión 2019

**Saint Honoré** presenta la **VI Edición del Concurso de Bocadillos de Autor** en colaboración con **Reale Seguros Madrid Fusión**.

El acontecimiento tendrá lugar el próximo **28 de enero de 2019**, con un único objetivo: demostrar que, tras varios siglos, el bocadillo 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 bocadillo sea uno de los panes de nuestra gama más premium y tradicional, Saint Honoré: **Sibarit, Media Espelta, Barra con Sarraceno BÍO, Redondo Summum Espelta y Centeno, y Barra Delirium**.

Cinco productos que, junto al resto de la familia, se elaboran respetando los procesos tradicionales y se caracterizan por su alta calidad y su aspecto rústico. Estos panes están elaborados con masas madre exclusivas, mediante procesos manuales y cocidos en hornos con suela de piedra. Su intenso aroma y sabor los convierten en el soporte ideal para bocadillos premium.

Envíanos tu propuesta a [marketing@europastry.com](mailto:marketing@europastry.com) y nosotros seleccionaremos las seis recetas más originales para la final del **28 de enero** en **Reale Seguros Madrid Fusión**.

El premio consistirá en un cheque de **1.500€** para el ganador y un cheque regalo de **300€** para el segundo y tercer clasificado.

Para obtener más información sobre estos productos, entra en [www.painsainthonore.com](http://www.painsainthonore.com)

- 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.
- La organización, no se hará cargo de llevar producto a los concursantes en la preparación del bocadillo.
- En la final, la organización proporcionará únicamente el pan. El resto de ingredientes correrá a cargo de los finalistas.
- Los participantes deberán ser mayores de edad.



**Media Espelta**  
Ref. 68190



**Barra Delirium**  
Ref. 61280



**Redondo Summum  
Espelta y Centeno**  
Ref. 61150



**Sibarit**  
Ref. 66555



**Barra con Sarraceno Bío**  
Ref. 61270

## Formulario a rellenar

Le rogamos rellene este formulario y envíelo junto a su receta a:  
[marketing@europastry.com](mailto:marketing@europastry.com) antes del **3 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. (Receta\_NombreParticipante).
- A mediados de diciembre se notificarán los 6 finalistas.
- La organización 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 cocinero:*

---

*Establecimiento:*

---

*Nombre de la elaboración:*

---

---

*Nombre del panecillo:*

---

---

*Escandallo 4pax.*

Producto	Unidad de consumo	Precio unidad	Precio coste

*Ingredientes 4pax:*

---

---

---

*Elaboración, montaje y presentación:*

---

---

---

---

---

VI Edición  
Concurso Bocadillos  
de Autor

*Reale Seguros Madrid Fusión 2019*