

# 6.000€ POR UNA RECETA HASTA EL 31 DE DICIEMBRE



¡POR PETICIÓN DE NUESTROS CLIENTES AMPLIAMOS EL PLAZO DE RECEPCIÓN DE RECETAS HASTA EL 31 DE DICIEMBRE!

## BASES DEL I CONCURSO DE RECETAS CON GULAS®

### ● Artículo 1º. Comité organizador.

La organización del evento corre a cargo de la empresa Angulas Aguinaga S.A.U.

### ● Artículo 2º. Participantes.

El concurso está dirigido a cocineros profesionales que tengan en su local una receta elaborada con Gulas®. El plato tiene que estar vigente en la Carta del Restaurante por lo menos durante 3 meses, en el período comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2009. La edad mínima del cocinero participante será de 18 años.

### ● Artículo 3º. Tema del concurso.

Se elaborará una receta con el siguiente planteamiento:  
Plato de libre elección donde el ingrediente principal sea Gulas® de Angulas Aguinaga.

### ● Artículo 4º. Solicitudes

Los participantes del Concurso podrán enviar sus recetas antes del 31 de diciembre con los ingredientes, modo de elaboración, foto de la receta, dirección completa del restaurante y datos del participante [pinchando aquí](#)

Asunto: Concurso de recetas con Gulas®.

O a la dirección postal:

ANGULAS AGUINAGA

Pol. Ind. Laskibar, 5

20271 Irura (Guipúzcoa)

Asunto: Concurso de recetas con Gulas®.

Att. Virginia Elustondo.

### ● Artículo 5º. Procedimiento.

La Organización recogerá y valorará las recetas recibidas.

La Organización realizará visitas a los Restaurantes que crea oportunos para comprobar que el plato está vigente en la Carta y poder degustar la receta presentada a Concurso.

Una vez examinadas las recetas por parte de la organización, se procederá a una selección de un máximo de 5 finalistas que participarán en la Gran Final que se celebrará en Irura.

### ● Artículo 6º. La Final.

La final se celebrará en Irura el martes 26 de enero de 2010

El tiempo de elaboración de la receta será como máximo de 1 hora.

El horario del comienzo del concurso será a las 10,00 horas. Los cocineros finalistas prepararán sus recetas de forma individual y consecutiva. El orden de preparación será al azar.

La degustación de las recetas por parte del Jurado se llevará a cabo cuando el cocinero acabe su elaboración.

Todos los participantes deberán estar en la fábrica de Angulas Aguinaga a las 9,30 horas para comenzar la prueba, vestidos con ropa profesional adecuada, gorro, etc.

Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados o preparados. Toda elaboración deberá realizarse in situ.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes los ingredientes que figuran en sus recetas, existiendo la posibilidad de llevar el propio concursante sus ingredientes, siendo éstos revisados previamente por la organización. Además de esto se les dotará de un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la confección del plato. En el caso de requerir algún material que no posea la Organización, se solicitará en el momento de su selección.

### ● Artículo 7º. El Jurado.

El Jurado estará compuesto por:

2 cocineros con gran trayectoria profesional.

1 crítico gastronómico.

1 persona del departamento de marketing de Angulas Aguinaga.

1 persona del departamento comercial del canal de Horeca de Angulas Aguinaga.

### ● Artículo 8º. Calificaciones.

Se calificará por igual:

El sabor.

La presentación.

Realización de la receta.

La creatividad.

La buena combinación de los ingredientes.

### ● Artículo 9º. Presentación.

Los platos saldrán para su degustación y cata del Jurado, siguiendo el mismo orden establecido al principio de la jornada. Cada elaboración se preparará para 3 personas.

### ● Artículo 10º. Premio.

La receta ganadora será premiada con 6.000€.

### ● Artículo 11º. Aceptación de las bases.

Angulas Aguinaga tendrá derecho a publicar en revistas del sector o en publicaciones internas las recetas presentadas a concurso. Así como en las revistas y medios de comunicación que considere oportunos.

Cualquier participante acepta expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte la Organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.