

Cómo participar

How to take part

Si eres un profesional de los fogones y quieres dar rienda suelta a tu imaginación "entre pan y pan", envíanos tu receta de Bocado de Autor junto con una o varias fotografías y la solicitud de inscripción adjunta, antes del 28 de diciembre, a través del correo postal o email

If you are a professional cook and you want to run your imagination wild "between bread and bread", submit your Author-Sandwich recipe along with one or more photographs and accompanying the application form before 28th of December, through ordinary mail or email.



WEB: www.berlys.es/bocadillosdeautor
EMAIL: bocadillosdeautor@berlys.es



CORREO POSTAL/POST MAIL: Berlys Alimentación S.A.u.
Departamento de Marketing
C/ Francisco Gervás, 1
28108 - Alcobendas - Madrid - Spain
Att: Concurso de Bocadillos de Autor



Solicitud de inscripción al 10º Concurso Berlys de Bocadillos de Autor

Request for inscription 10º Berlys Design Sandwiches Contest

Nombre/Name _____

Apellido/Surname _____

Razón social/Company _____

Tipo de negocio/Type of business _____

Cargo/Position _____

Dirección/Address _____

Población/City _____ CP/ZC _____

Provincia/State _____ País/Country _____

Teléfono/Phone number _____ Fax/fax number _____

e-mail _____

Nombre del bocadillo/Sandwich's name _____

10º Concurso Berlys de

Bocadillos de Autor

Berlys Design Sandwich Contest

La buena gastronomía también puede entenderse entre pan y pan. Por eso, y tras el éxito cosechado en ediciones anteriores, **Berlys** y **madridfusión** te invitan a la Décima Edición del Concurso Berlys de Bocadillos de Autor, para demostrar tu arte y creatividad ante un Jurado de renombre, compuesto por personalidades destacadas del mundo de la gastronomía y la comunicación. Sólo tienes que elegir uno de los panes Restauración Gourmet de Berlys que te proponemos y dar rienda suelta a tu imaginación.

These can be some good gastronomy between two slices of bread. Following the success of previous editions, Berlys and madridfusión invite you to the 10th Edition of Berlys Design Sandwiches Contest, to demonstrate your artistry and creativity before a panel of jurors composed of prominent personalities from the world of gastronomy and communication. Just choose one of the Berlys' Restauración Gourmet breads and let your imagination run wild.



Nosotros ponemos el pan y tu la imaginación

We put the bread, you let your imagination flow

Elige para tu receta uno de los panes que te proponemos en el reverso del folleto. Tienes una amplia variedad de panes de diferentes formatos y sabores: blancos, rústicos, integrales, con ingredientes especiales o sin gluten.

Choose for your recipe one of the breads on the backside. You have available a wide range of different shapes and flavours breads: plain white ones, rustics, wholemeal, with special ingredients or gluten-free.



Bases

*Organizado por **Berlys Alimentación S.A.u.**, especializado en la producción y comercialización de productos precocidos y congelados de panadería, bollería y pastelería, en colaboración con **madridfusión**, para su celebración en el marco de dicho evento el día 21 de Enero de 2013.

*La Convocatoria tiene como principal objetivo contribuir a valorar el pan como soporte de especialidades gastronómicas e incentivar la creatividad de estas elaboraciones a todos los niveles: ingredientes, presentaciones, etc.

*El Concurso se dirige a los profesionales de la restauración y la cocina de ámbito nacional e internacional.

*Los participantes presentarán una receta de bocadillo o minibocadillo, elaborado con base y tapa de pan.

*Además de la inscripción debidamente cumplimentada, el participante ha de adjuntar una Ficha Técnica de la especialidad con que desee participar, indicando el nombre del bocadillo, los ingredientes, proceso de elaboración y foto con su presentación. También se valorará todo tipo de información adicional en materia nutricional, consejos y variaciones. La fecha límite de recepción de las Fichas Técnicas es el 28 de diciembre de 2012.

*De las elaboraciones recibidas se seleccionarán seis recetas finalistas. Los seleccionados serán informados de su condición de finalistas, y deberán participar en la final del concurso, que tendrá lugar el próximo 21 de Enero en la Sala Polivalente de **madridfusión** 2013.

*El Jurado estará compuesto por un Presidente y seis profesionales, expertos de reconocido prestigio en los ámbitos de la restauración, la gastronomía y el periodismo, quienes valorarán especialmente entre otros factores:

- > la originalidad y creatividad
- > su composición, sabor y presentación

*Cada participante deberá elaborar durante la final y sin ayuda de ningún asistente, ocho unidades de su bocadillo seleccionado: siete para su degustación por parte de cada uno de los miembros del Jurado, y la octava destinada a valorar su presentación. El bocadillo que se elabore en la final debe ser fiel a la receta original seleccionada en la fase previa.

*Se hará entrega de una sola acreditación por cada participante para acceder a la Sala Polivalente de **madridfusión** el día del Concurso.

*La organización pondrá a disposición de los finalistas todo lo necesario el día de la celebración del Concurso: ingredientes, vajilla, etc, para la elaboración de las recetas seleccionadas, a fin de facilitar al máximo su concurrencia en la final.

*Se establecerá un único premio para el ganador, consistente en un Trofeo Conmemorativo diseñado en exclusiva para este Concurso y un CHEQUE POR VALOR DE 3.000 €.

Bases

*Organised by **Berlys Alimentación S.A.u.**, specialist in production and distribution of part-baked breads and pre-cooked pastries and cakes, in collaboration with **madridfusión**, which will take place in Madrid on 21st January 2013.

*The main objective of the event is to highlight bread as an essential component of gastronomic specialities and to promote the creative use of bread products at all levels: ingredients, presentations, etc.

*The contest is open to national and international cooking and catering professionals.

*Participants will present recipes for sandwiches or mini-sandwiches made with two slices of bread.

*In addition to the completed registration form, participants should enclose a specification sheet for the speciality they wish to prepare, indicating the name of the sandwich, the ingredients, how it is made and a photo of the finished product. They may also include additional information such as nutrition facts, recommendations, variations, etc. The deadline for sending the technical specifications is 28th of December 2012.

*Six recipes will be chosen from all creations and the creators of those recipes will be informed that they have been selected as finalists to participate in the finals, which will take place on January 21st at the Multi-purpose Hall of **madridfusión** 2013.

*The panel of judges is composed of a President and six professionals, experts of recognised prestige in catering, gastronomy and journalism, among others they will measure following aspects:

- > Originality and creativity
- > Composition, flavour and presentation

*During the final, each participant must prepare 8 units of the selected sandwich without help of an assistant: seven to be eaten by the members of the panel of judges and the eighth for judging the presentation. The sandwich prepared during the finals must follow the original recipe selected in the previous phase.

*Each participant will be given one pass to access the Multipurpose Hall of **madridfusión**.

*The organization put at the finalists disposal everything they might need for the Contest: ingredients, crockery, etc., to facilitate their participation in the Final Contest.

*There will be a prize for the winner of a Commemorative Trophy designed exclusively for this Contest and a 3.000 € CHECK.

¿Qué te imaginas entre pan y pan?

¡RECUERDA!
TIENES HASTA EL
28 DE DICIEMBRE
PARA ENVIAR
TU RECETA

What do you imagine between bread&bread?

Elige para tu receta uno de los panes que te proponemos. Tienes una amplia variedad de panes de diferentes formatos y sabores: blancos, rústicos, integrales, con ingredientes especiales, sin gluten... Si necesitas más información, ponte en contacto con Berlys: Departamento de Marketing - tel. 91 661 99 37 email: bocadillosdeautor@berlys.es

¡Descubre toda nuestra variedad de panes en nuestra página web!
Discover our bread varieties on our website!

Choose for your recipe one of these breads. You have a wide range of different shapes and flavors: plain white ones, rustics, wholemeal, with special ingredients, gluten free... For further information, please contact Berlys: Marketing Departament - +34 91 661 99 37 - email: bocadillosdeautor@berlys.es

www.berlys.es
bocadillosdeautor@berlys.es

Xpress



Mini baguette Xpress 40 g
Tan suave como sabrosa, de miga tierna y aspecto dorado y crujiente. Ya horneada al 90%.
Mini baguette Xpress 40 g
As smooth as flavoursome, with soft crumb, golden and crisp appearance. Already 90% baked.



Viena clásica mini 45 g
Pan blanco semicandeal, con puntas acentuadas, corteza suave y miga compacta.
Clasic Viena mini 45 g
White bread semicandeal, with a tender crust and denser center.



Gourmet casero 45 g
De corteza fina y miga tierna con intenso sabor.
Gourmet casero 45 g
Fine crust and soft center with intense flavour.



Gourmet cereales 45 g
Corteza fina cubierta de semillas de lino negro, lino amarillo, amapola, sésamo y mijo.
Cereals gourmet 45 g
Thin crust covered with seeds of black and yellow linen, poppy, sesame and millet.

Xpress



Panecillo Xpress 55 g
Miga tierna y corteza suave y dorada. Ya horneado al 90%.
Panecillo Xpress 55 g
Tender centre and smooth crust. Already 90% baked.



Chulito mini 55 g
De miga fresca y densa, aroma y sabor a pan de siempre.
Chulito Mini 55 g
Fresh and dense crumb, with the aroma and flavour of traditional bread.



Gourmet fibras 45 g
Su alto contenido en fibra y la mezcla de diferentes harinas y granos le otorgan una textura y un sabor especiales.
Multifiber gourmet 45 g
Its high fibre content and mixture of different flours and seeds give it a very special texture and flavour.



Gourmet integral 40 g
Pan de corteza más oscura y miga característica de la harina de salvado.
Wholemeal gourmet 40 g
Bread of darker crust and crumb typical of the flour of the bran of wheat.



Gourmet Kaiser 55 g
Originario de Viena, es un pan de miga ligera y corteza caracterizada por un corte en forma de estrella.
Gourmet Kaiser 55 g
Originally from Vienna, this bread has a light crumb and a crust featuring a cross-shaped cut.



Mollete mini 45 g
Pan muy fino, forma redonda, corteza blanquísima, miga suave y reducido alveolado.
Mollete mini 45 g
A very fine, round bread with a white crust, smooth crumb and reduced honeycombing.



Gourmet pasas y nueces 45 g
Deliciosa combinación de sabor y textura de pasas y nueces.
Nuts&raisins gourmet 45 g
Delicious mixture of flavour and texture of raisins and nuts.



Gourmet olivas 45 g
Pan muy aromático, de suave sabor a oliva negra.
Olives gourmet 45 g
Very aromatic bread, soft with flavour of black olives.



Mini tallo 35 g
Variedad de Chapata de miga tierna y corteza suave.
Stem mini 35 g
Traditional Italian flat bread, with tender crumb and smooth crust.



Mini bocata Rústico 55 g
Pan blanco con un toque rústico y de miga algo densa.
Rustic Roll 55 g
White bread with a rustic touch and a somewhat denser crumb.



Gourmet tomate 45 g
Deliciosa combinación de tomate aromatizado con orégano.
Tomato gourmet 45 g
Delicious mixture of tomato aromatized with oregano.



Gourmet cebolla 45 g
Su suave aroma y sabor a cebolla le hacen irresistible para los paladares incondicionales de esta hortaliza.
Onion gourmet 45 g
Its mild onion flavour and taste, making it irresistible for fans of this vegetable.



Rombo 60 g
Chapata con forma de rombo, de corteza crujiente y miga consistente.
Rhombus 60 g
Traditional Italian flat bread, with rhombus shape, light crust and consistent crumb.



Mini berriberlys 55 g
Pan rústico de corteza crujiente, miga ligera y fácil de comer.
Mini berriberlys 55 g
Rustic bread of crispy crust, soft crumb; easy to eat.



Tallo de chorizo 75 g
Pan rústico de formato estrecho y alargado que contiene pequeños trocitos de chorizo.
Bar chorizo sausage 75 g
Rustic long and narrow shape, with little pieces of chorizo sausage in the center.



Tallo de avellanas y pasas 75 g
Pan dulce rústico de formato estrecho y alargado que contiene avellanas y pasas.
Bar hazelnuts&raisins 75 g
Sweet rustic long and narrow shape, with pieces of hazelnuts and raisin.



Panecillo sin gluten 45 g
Pan sin gluten de corteza blanca y fina y miga suave.
Gluten-free roll 45 g
Gluten-free bread of light crust, fine and soft crumb.



Pan de hamburguesa sin gluten 70 g
De corteza fina y miga tierna con intenso sabor.
Gluten-free hamburger bun 45 g
Fine crust and soft crumb with intense flavour.



Tallo de bacon y queso 75 g
Pan rústico de formato estrecho y alargado que contiene daditos de bacon ahumado y queso rallado.
Bar bacon&cheese 75 g
Rustic long and narrow shape, with little pieces of smoked bacon and grated cheese.



Tallo de chocolate y naranja 75 g
Pan dulce y exquisito por el sabor y textura del chocolate y la naranja.
Bar chocolate&orange 75 g
Sweet and delicious bread with flavour and texture of the chocolate and orange.



Betina



Betina