vinetur

Ya está aquí el Concurso del Mejor Carajillo 43

El Concurso del Mejor Carajillo 43, después del éxito de su primera edición, vuelve por segunda vez

miércoles 4 de diciembre de 2024

ESCRITO POR RIESCO

Participa en la nueva edición del Concurso de Carajillo 43 de Madrid Fusión Alimentos de España 2025

YA ESTÁ AQUÍ EL CONCURSO DEL MEJOR CARAJILLO 43

La final, que se celebrará el martes 28 de enero, busca poner en valor la versión más moderna del Carajillo elaborado con Licor 43 y tiene un premio de 3.000 euros.

El Concurso del Mejor Carajillo 43, después del éxito de su primera edición, vuelve por segunda vez para desafiar a restaurantes a demostrar su creatividad en la sobremesa, con sus elaboraciones con base de Licor 43 Original y café agitadas en coctelera.

El Carajillo 43 ha irrumpido este año con éxito en las sobremesas de los restaurantes gastro. La gran acogida del primer concurso que se celebró en la última edición de Madrid Fusión, en el que participaron más de 30 destacados chefs de toda España, es un aliciente para esta nueva edición, que ya estamos preparando.

El Carajillo 43 recupera esta combinación tan arraigada en una versión contemporánea y sofisticada, ideal para la sobremesa. La maceración de cítricos, botánicos, el aroma a fruta madura y las notas florales de Licor 43 combinan de manera única con la

profundidad del café. Así, la segunda edición del Concurso Carajillo 43 se consolida como un reflejo de esta tendencia que ya ocupa un lugar destacado en el after menú.

El marco para este concurso será la XXIII edición de Madrid Fusión Alimentos de España, en The Wine Edition Wines from Spain, el próximo martes 28 de enero de 2025.

Esta edición del Concurso Carajillo 43 está enfocada a restaurantes que deseen presentar sus creaciones elaboradas con café y Licor 43 Original como base principal, agitadas en coctelera.

El jurado estará compuesto por cinco reconocidos profesionales del sector gastronómico y de la coctelería, cuyos nombres se anunciarán próximamente. Este jurado será responsable de seleccionar a los 5 finalistas, quienes defenderán en directo sus propuestas durante la final del 28 de enero.

El premio otorgado por Licor 43 en esta edición irá destinado al restaurante/establecimiento que el participante represente.

Para participar, los interesados deben enviar la siguiente documentación al correo wine@madridfusion.net

El CV del participante y nombre del establecimiento que representa.Receta detallada con cantidades de la elaboración. Las únicas exigencias en la misma es que contenga café y Licor 43 en la proporción exigida.Una imagen del carajillo con presentación.Una fotocopia o foto del DNI del participante por ambas caras.

Bases e información para participar en la segunda edición del CONCURSO CARAJILLO 43:

Madrid Fusión The Wine Edition en colaboración con la empresa Zamora Company España, organiza y convoca el "II CONCURSO CARAJILLO 43" en el que se elegirá la mejor receta de Carajillo 43.El concurso queda abierto a la inscripción de profesionales del sector; restaurantes y locales en los que la coctelería tenga protagonista desde el 29 de noviembre de 2024 y y podrán mandarse las solicitudes hasta el 16 de enero del 2025 a las 20:00h. En cualquier caso, los participantes deberán ser mayores de 18 años

y residentes en España.Documentación necesaria para participar._CV del participante y nombre del establecimiento que representa_Nombre del cóctel y la receta detallada con cantidades de la elaboración._Imagen del carajillo con presentación_ Fotocopia o foto del DNI del participante por ambas caras.

Para que las solicitudes enviadas sean válidas, han de ser enviadas al mail wine@madridfusion.net dentro del plazo indicado en el punto 2 y con la documentación completa e indicada en el punto 3.Madrid Fusión Alimentos de España comunicará la presente promoción mediante el envío de nota de prensa y a través de sus redes sociales.La semana del 20 de enero de 2025 tras el cierre de solicitudes, el jurado analizará las propuestas enviadas. A partir de esta fecha se comunicará de manera individual y a través de un comunicado oficial los 5 finalistas que formarán parte del concurso y que deberán acudir el 28 de enero a la final en directo en Madrid Fusión The Wine Edition.Sobre la receta e ingredientes:

a) Los únicos ingredientes indispensables que ha de tener la receta son el café y el Licor 43.

b) La receta ha de contener un mínimo de 15 ml de Licor 43 Original.

c) No podrá usarse una marca de spirits/licor de la competencia en la receta, en caso de incluir algún spirit o licor adicional debe ser dentro de las marcas del portafolio de Zamora Company.

El portafolio de Zamora Company:

Ramón BilbaoMartin MillersRon AbueloZocoMar de FradesThunder BitchVilla MassaAfilador Cruz de AlbaLoleaBerezkoPommeryYellow RoseGressyBuen AmigoLicor 43 HorchataLicor 43 Chocolate

d) Es importante que sea una receta original. (Las propuestas que se consideren plagios de recetas conocidas o publicadas actualmente serán descalificadas).

e) Está prohibido utilizar ingredientes que contengan tabaco, cualquier tipo de droga o ingredientes psicotrópicos. También está prohibido utilizar cualquier tipo de llama para la preparación del cóctel.

8. Sobre el nombre del cóctel:

Indicar el nombre de la receta es indispensable en el concurso, sobre este punto ha de tenerse en cuenta que:

El nombre no puede incluir ningún material protegido por derechos de autor o de marca, ni el nombre de ningún vendedor.

El nombre no puede:

a) estar dirigido a personas menores de 21 años;

b) citar a ninguna persona menor de 25 años;

c) alentar, aprobar, promover o darle glamour al consumo excesivo o irresponsable de bebidas alcohólicas por parte de menores de edad, a la conducción en estado de ebriedad o a cualquier comportamiento considerado antisocial, ilegal o inmoral, así como sugerir que el consumo de bebidas alcohólicas conduce al éxito social o sexual;

d) infringir los derechos de terceros, incluidos sus derechos de autor, marca, privacidad o publicidad; o

e) mostrar una mala imagen de la Organización y/o de la marca

9. Los finalistas serán convocados para que preparen sus cócteles de Carajillo 43 ante el jurado en Madrid Fusión The Wine Edition.

10. El jurado, formado por profesionales de prestigio del ámbito gastronómico y de bebidas y un representante de Zamora Company España, proclamará un ganador único del concurso entre los 5 finalistas seleccionados.

11. Zamora Company España entregará tanto a los cuatro finalistas como al ganador una pegatina acreditativa para los establecimientos por su selección para este concurso en su segunda edición Concurso Carajillo 43. Además, al ganador se le hará entrega de un premio de 3.000 euros al finalizar el concurso en el mismo escenario también por parte de Zamora Company España.

12. Al aceptar el premio, el ganador asume todos los gastos en los que incurra, salvo los que expresamente estén incluidos en el premio en cuestión, así como la responsabilidad que se pueda derivar de la recogida y utilización de dicho premio. En tal sentido, el ganador será responsable de todos los impuestos devengados o gastos que no se mencionen específicamente en estas bases.

13. Los gastos de desplazamiento y alojamiento de los concursantes que pasan a la final corren por su cuenta.

14. Zamora Company España se reserva el derecho de incluir las recetas de los 5 finalistas y sus imágenes en sus medios de comunicación corporativa y de sus marcas (catálogos, folletos, web, RRSS y cualesquiera de otros medios online y offline) así como de reproducir dichas recetas en el momento que lo considere oportuno.

15. Foto final del ganador con delantal de la marca y presencia de Zamora Company España.

Sobre Zamora Company

Zamora Company es una compañía española de capital 100% familiar, que elabora y comercializa espirituosos y vinos de alto valor añadido, orientada a la satisfacción del cliente y a la creación y desarrollo de marcas premium. Con participación en más de 80 países, Zamora Company está formada por un experimentado equipo internacional de más de 500 personas y un extenso porfolio de marcas Premium, con plantas de producción en España, Italia, EE. UU, y con una facturación anual de 268 millones de euros (2023).

Zamora Company celebró en 2021 el 75 aniversario de su nacimiento. La compañía española surgió de la mano de Licor 43 y hoy es propietaria de marcas de reconocido prestigio internacional como Licor 43, Ramón Bilbao, Limoncello Villa Massa, Martin Miller´s Gin, Sangría Lolea, Mar de Frades, Pacharán Zoco, Cruz de Alba, Thunder Bitch y Orujos El Afilador, a las que hay que sumar las marcas distribuidas que componen el portafolio de productos de la compañía familiar: Tequila Buen Amigo y Champagne Pommery, entre otras.

La compañía apuesta por el desarrollo sostenible a través de su plan de Empresa Consciente, que establece su compromiso con el planeta, los empleados, los consumidores y la sociedad mediante tres ejes fundamentales: buen gobierno, transparencia y liderazgo consciente. www.zamoracompany.com