

Saint Honoré busca el mejor bocadillo de autor de España

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

El ganador obtendrá un cheque de 1.500€ y el segundo y tercer clasificados, un cheque regalo de 300€.

El 3 de diciembre finaliza el plazo para enviar las recetas.

Saint Honoré, en colaboración con Reale Seguros Madrid Fusión, está en búsqueda de aquellos cocineros y profesionales del mundo de la hostelería que quieran sorprender con su receta del mejor bocadillo de autor de España.

El pan de la gama Saint Honoré se convierte en el soporte ideal para crear bocadillos de una calidad superior y con mucha personalidad, por ello, en la VI Edición del Concurso Bocadillos de Autor se premiarán las **tres mejores recetas** elaboradas con las siguientes referencias de la gama Saint Honoré: **Media Espelta, Barra Delirium, Redondo Summum Espelta y Centeno, Sibarit y Barra con Sarraceno Bío.**

Los finalistas del concurso deberán realizar su receta en directo, en el marco de **Reale Seguros Madrid Fusión, que se celebrará el próximo 28 de enero.** Las recetas deberán elaborarse en el máximo de una hora de tiempo, empleando siempre alguna de las cinco referencias Saint Honoré anteriormente citadas.

En cuanto a los **premios, el primer ganador recibirá en un cheque de 1.500€, mientras que el segundo y tercer ganadores obtendrán un cheque regalo de 300€ cada uno.** Un jurado compuesto por expertos de la restauración y gastronomía nacional se encargará de valorar las propuestas tanto por la pieza individual, como por el maridaje, la combinación de ingredientes y la presentación.



Para participar, los concursantes deberán completar el siguiente **formulario** y enviar su propuesta al mail marketing@europastry.com antes del **3 de diciembre**. De todas las recetas recibidas, se seleccionarán a los **seis finalistas** que participarán en la final del concurso durante el evento Reale Seguros Madrid Fusión 2019, el 28 de enero del próximo año.

Un certamen consolidado

En los últimos años, el **Concurso Bocadillos de Autor** se ha consolidado como uno de los certámenes anuales más esperados por los profesionales del mundo de la hostelería, para mostrar cuál es el secreto del mejor bocadillo de España.

Los ganadores de las cinco anteriores ediciones fueron:

V Edición: Bocadillo de sardinas, de **Carlos Peguero** (Lizarrán).

IV Edición: Bocata de calamares con alioli en su tinta, de **Raquel García** (Escuela de Hostelería de Benahavís, Málaga).

III Edición: Burger Rabo de Toro, de **Raúl López**, (Restaurante Casa L'Art en Novelda, Alicante).

II Edición: Crab & Rabbit, de **Félix Guerrero**, (Restaurante Pedro Larumbe, Madrid).

I Edición: Tierra Magra, de **Juan Casamayor**, (Restaurante Moltto, Valencia).

Acerca Saint Honoré

Saint Honoré nace en el Cereal, el obrador y centro de innovación de que día a día experimenta y desarrolla nuevos productos de pan y bollería siguiendo las últimas tendencias del mercado y cuidando todos los detalles. La gama de pan Saint Honoré está elaborada artesanalmente respetando los procesos de antaño. Se trata de la gama de pan más tradicional, ya que cada una de las piezas se caracteriza por haber sido elaborada respetando los procesos de los maestros artesanos de antaño. Otros aspectos fundamentales de Saint Honoré son su gran calidad, gracias a su masa madre exclusiva, harinas bío e ingredientes cuidadosamente seleccionados; su proceso manual en el amasado, boleado y corte, y la cocción en hornos con suela de piedra. Todas estas cualidades convierten a Saint Honoré en la gama de pan perfecta para crear bocadillos premium.

[Clic aquí para Más información y bases del concurso](#)