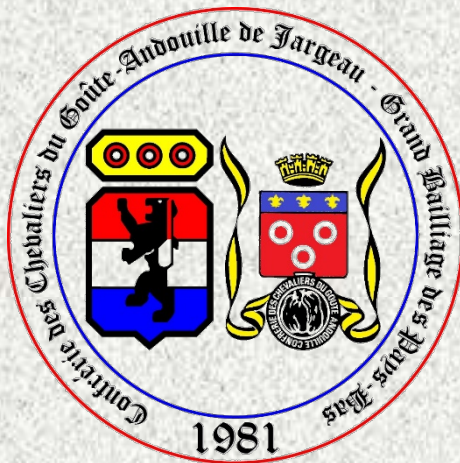


NOUVEAU



43. Concorso internazionale dei macellai Confrérie des Chevaliers 2024

Siamo orgogliosi di invitarvi a partecipare al 43° Concorso Internazionale Professionale della Confraternita. Quest'anno con adeguamenti a beneficio della vostra partecipazione. Più opportunità pubblicitarie per te come partecipante. Due entusiasmanti parti aggiuntive della competizione rese possibili da Buysse Food Solutions dal Belgio e Fratelli Pagani dall'Italia. Offriamo una serata di festa unica con cucina dal vivo.

Chi vincerà il nostro premio internazionale nel 2024??

Nuovi partecipanti, nuove sfide. Chi vincerà il nostro premio internazionale nel 2024? Per vincere questo Grand Prix, devi partecipare con almeno due prodotti in 5 diverse categorie da A a J, quindi invia almeno 10 prodotti..

A	Salsicce tagliabili e conservabili fatto di materia prima
B	Salsicce spalmabili e conservabili, fatto di materia prima
C	Prosciutto salato, salato e essiccato, affumicato o essiccato
D	Prosciutto cotto e cotto e altri prodotti a base di carne Manzo, maiale, vitello
E	Padrino e terrine (Gioco, pollame, frutta ecc. Sono ammessi)
F	Varietà di salsiccia di fegato, patè di fegato
G	Salsicce bollite e pasticci di carne
H	Grill / Bratwurst scottati
I	
J	Conservare e piatti pronti
<i>Un prodotto può essere tagliato (tagliato a metà) se può essere giudicato da almeno 2 tavoli di valutazione. Sia fuori che dentro! Il costo è di € 57,50 per prodotto. A partire da 10 prodotti, paghi 52,50 € per prodotto. Il numero di voci non è limitato.</i>	
<i>Dal 2023 abbiamo una sezione speciale focalizzata sui prodotti mediterranei; Coppa Mediterraneo, coppa challenge sponsorizzata da Buysse Food Solutions. E nel 2024 un taglio speciale per i prodotti realizzati con le spezie Fratelli Pagani. 'Coppa F.lli Pagani'. Richiedi le condizioni.</i>	

Iscrizione?

Accedi ora. Si prega di inviare una e-mail a aanmelden@confrerie.nl o tramite il nostro sito web www.confrerie.nl. Riceverai i moduli e i regolamenti richiesti dopo la registrazione

La competizione professionistica totalmente indipendente dalla Confrérie è resa possibile anche grazie ai nostri sponsor.



corso della competizione

Date	activité
1.10.2023	Inizio della registrazione (sconto del 5% per chi prenota in anticipo fino a 1-12 anni)
<i>Riceverai direttamente da noi materiale pubblicitario che annuncia la tua partecipazione</i>	
1.1.2024	Inizio della registrazione del prodotto
1.2.2024	Termine iscrizioni (18:00)
2.2.2024	Scadenza prodotti in concorso (16:30)
3/4.2.2024	Concorso
<i>La competizione si svolge nell'edificio SVO Eindhoven. Hooghuisstraat 22-24, 5611 GT Eindhoven, Paesi Bassi</i>	
4.2.2024	Invio del riepilogo dei risultati (e-mail)
5/6.2.2024	Invio della scheda della giuria (email)
11.2.2024	2. Valutazione (se necessario)
11.2.2024	Inizio della registrazione Serata festiva (43.Capitolo)
28.2.2024	Cerimonia di laurea del prodotto (via email)
2.3.2024	Cerimonia di premiazione festiva (capitolo 43)
<i>La serata festiva (capitolo) si svolgerà presso l'Hotel Heerlen Terworm 10, 6411 RV Heerlen Paesi Bassi.</i>	



Bellissimi prodotti in 10 diverse categorie



Più di 60 bellissimi trofei ogni anno



Campione Europeo 2023, 'Die Wurstmanufaktur Alexander Lüdtké' – Kieselbach (D)



Bellissima serata di festa e premiazione all'Hotel Heerlen con ottima cucina durante l'evento live cooking con musica da 'Easy Street' (<https://www.easy-street.nl>)



Europese Slagers Vakwedstrijd / Confrérie des Chevaliers
@ConfrerieChevaliers



contact@confrerie.nl
confrerie@omegarho.nl