



## Torneo de tartas ViviMarbella y Apiga

### ➤ El concepto:

ViviMarbella (magazine online de business & lifestyle) y APIGA (Asociación de los profesionales independientes de la gastronomía de Andalucía) lanzan su **primer torneo de tartas abierto a todo público**, excluyendo formalmente todos los profesionales de la restauración así como los miembros de APIGA.

### Temática:

**Una tarta casera**

### Bases:

- Los concursantes deberán entregar una tarta elaborada en casa por ellos mismos junto a su receta (no se admitirán tartas o dulces industriales, galletas, helados o productos congelados) el día domingo 11 de diciembre de 2016 desde las 11.00 h hasta las 12.00 h en Ambrosía Mercado Gourmet de Puerto Banús (Rotonda La Alzambra - Vasari) y rellenar el formulario de inscripción. La participación es gratuita.
- El jurado (compuesto de varios miembros de APIGA y/o profesionales del sector de la restauración y pastelería) seleccionará las tres mejores tartas recibidas. Los criterios de selección de las recetas serán: originalidad, sabor, estética y utilización de productos naturales, saludables y de temporada.
- Las primeras 3 tartas clasificadas recibirán un premio en productos ofrecido por los patrocinadores.
- Una vez elegido las 3 ganadoras, los organizadores procederán a la venta de las tartas al público cuyos beneficios serán destinados a la Asociación Urgencias Veterinarias – AUV ([www.asociacionurgenciasveterinarias.org](http://www.asociacionurgenciasveterinarias.org)).
- Al término de la premiación, el restaurante de Ambrosia ofrecerá una copa de cava a todos los participantes y mantendrá las tartas a la venta durante toda la jornada del domingo 11 de diciembre.
- Para cualquier información contactar: Evelyne a [info@chefathomemarbella.com](mailto:info@chefathomemarbella.com) o Nadia a [info@vivimarbella.com](mailto:info@vivimarbella.com) o al n. +34 655080195.



**Formulario de inscripción Torneo de tartas 11 diciembre 2016**

Nombre y apellidos \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

Teléfono \_\_\_\_\_ Mail \_\_\_\_\_

Título de la tarta \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**Receta**

Ingredientes:

Elaboración: