

# I Convocatoria premios "Nortindal" de recetas de platos realizados en base a la tinta de calamar

**NORTINDAL SEA PRODUCTS, S.L.** empresa líder mundial en la elaboración y comercialización de tinta natural de calamar, ha decidido crear un concurso, cuyo objetivo principal es recuperar los platos históricos de la cultura gastronómica española e internacional y ampliar la utilización en novedosas recetas con este peculiar y sabroso ingrediente que es la tinta de calamar.

## Categorías

El concurso se hará en 2 categorías:

- Cocina clásica o típica
- Cocina moderna o innovadora.

## Participantes

Se convoca a todos los cocineros(as) ya sean profesionales, representando a sus restaurantes, asociaciones o empresas y/o particulares de todo el mundo.

Los interesados podrán dirigirse por correo, fax o preferiblemente por correo electrónico a:

## NORTINDAL SEA PRODUCTS, S.L.

Apdo. de correos, 21-20120 Hernani (Guipúzcoa), España

E-mail: [secomercial@nortindal.com](mailto:secomercial@nortindal.com)

Tel: 943 33 23 51 Fax: 943 33 23 55

## Requisitos

Deberán aportar las recetas, adjuntando foto del plato realizado, con denominación del mismo, ingredientes, cantidades, modo y tiempo de preparación, así como datos completos del autor o del restaurante o empresa.

## Premios

La dirección de la empresa, asesorados por prestigiosos y reconocidos gastrónomos, analizarán cada receta y determinarán la clasificación en función de las diferentes categorías.

Con todas las recetas seleccionadas se realizará un recetario gastronómico, el cual se enviará a los participantes seleccionados. Además, todos los participantes recibirán un lote de productos Nortindal.

**Los premios, por cada categoría, serán:**

**1<sup>er</sup> premio de € 1,000**

**2<sup>o</sup> premio de € 500**

La convocatoria será desde el 15 de junio 2007 hasta el 15 de agosto 2007

El fallo se dará a conocer el 3 de octubre 2007 en la Feria Conxemar 07 de Vigo, España

## NORTINDAL SEA PRODUCTS, S.L.

pretende contribuir, con esta iniciativa a que la tinta de calamar sea reconocida como un delicioso y excepcional condimento gastronómico, ideal para dar sabor, aroma y sobre todo, color a innumerables platos.



## ■ Leading centre in Europe

for the processing, marketing and distribution of seafood products with a network of 200 firms

*El puerto más importante en el centro de Europa*

con más de 200 empresas que ofrecen servicios de proceso, mercadeo y distribución

## ■ French leading fishing port

*El puerto pesquero líder en Francia*

## ■ European logistic hub

*Centro Europeo de Logística*

## ■ Seafood National Cluster

including research and training

*Cluster nacional de pescados y mariscos*

*Incluyendo investigación y capacitación*



**BOULOGNE-SUR-MER**  
Développement  
Côte d'Opale

### Your contact

Boulogne-sur-Mer Développement Côte d'Opale  
Tel +33 (0)3 21 99 44 50  
[bdco@boulogne-developpement.com](mailto:bdco@boulogne-developpement.com)  
[www.boulogne-developpement.com](http://www.boulogne-developpement.com)

FISHING TRADING  
CROSS-CHANNEL  
SHIPPING YACHTING