

FICHA DE INSCRIPCIÓN

(Es obligatorio cumplimentar una ficha por cada tipo de queso presentado a concurso)

Enviar ficha cumplimentada antes del día 20 de mayo de 2024, a info@qdequesos.com

Fabricante / Entidad	
Dirección	
Código Postal	Localidad
Fax	Teléfono / Móvil
Correo electrónico	
Marca Comercial del Queso	
Número de R.S.I.	
Número de Piezas	Peso aproximado de la pieza

CATEGORÍA A LA QUE SE PRESENTA (ver las BASES)

Indicar cada queso presentado

CABRA

OVEJA SEMICURADO (hasta 4 meses)

OVEJA CURADO (a partir de 6 meses)

VACA

MEZCLA (Cabra, Oveja, Vaca)

_____/_____/_____
Añadir la proporción de cada tipo de leche

PASTA BLANDA

QUESO FRESCO

(Cabra, Oveja, Vaca o Mezcla)

Especificar el tipo de elaboración

INFORMACIÓN ADICIONAL

(marcar el tipo de queso que corresponda)

Queso elaborado con leche cruda

Queso elaborado con leche pasteurizada

Queso de Campo o Pastor
(de granja, elaborado en la explotación propia)

Queso inscrito y certificado en la marca
"M PRODUCTO CERTIFICADO"
de garantía de los Alimentos de Madrid

organiza

David de Santiago
Pedro Ureña
Ricardo Llera
José Luis Martín

630 41 82 79
info@qdequesos.com

WWW.QDEQUESOS.COM

APDO. CORREOS 46.018 | 28080 MADRID



colaboran



patrocina



Los quesos que se presenten a Concurso deberán poseer los siguientes requisitos:

- Piezas enteras
- Tener una maduración mínima de 7 días (excepto los quesos frescos)
- Elaborados con leche de cabra, oveja, vaca o sus mezclas

La cantidad de quesos por enviar será la siguiente:

- Formatos mayores de 4 kg (1 pieza mínimo)
- Formatos entre 2 y 3,5 kg (1 pieza mínimo)
- Formatos de 1 a 1,5 kg (2 piezas mínimo)
- Formatos menores de 1 kg (número de piezas equivalentes a un total de 2 kg de peso)

Los quesos para concursar irán sin etiqueta adherida y **se enviarán en un paquete, junto con una copia de la ficha de inscripción, dos etiquetas del queso presentado y la ficha técnica de cada queso.** Pudiendo indicar en la parte posterior de la etiqueta la categoría a la que se presenta.

Para su envío, se pueden envasar los quesos al vacío o envueltos con film o papel alimentario. Se recomienda introducir la o las fichas de inscripción y las etiquetas en una bolsa de plástico para evitar su deterioro durante el traslado.

Se permite el envío de varias muestras en un mismo paquete siempre que estén perfectamente **identificadas y diferenciadas.**

Las muestras se remitirán a portes pagados entre el 23 y el 28 de mayo de 2024 inclusive, con la indicación externa de participación en el **“Cuarto Concurso de los Mejores Quesos de Madrid”**, de lunes a viernes en **horario de 10:00 horas a 14:00 horas** a la siguiente dirección:

CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID
Calle Goya, 5 (Espacio Platea) - 28001 Madrid

_____, a ____ de mayo de 2024

Teléfonos
de información
del concurso
630 418 279
610 545 099

FIRMA Y SELLO DE LA QUESERÍA PARTICIPANTE

organiza

David de Santiago
Pedro Ureña
Ricardo Llera
José Luis Martín

630 41 82 79
info@qdequesos.com

WWW.QDEQUESOS.COM

APDO. CORREOS 46.018 | 28080 MADRID



colaboran



patrocina

