

BULLETIN DE PARTICIPATION DU CHOCOLATIER
AU PRIX NATIONAL du BONBON Design & Goût
CHOCOLAT du Venezuela en France dans le cadre du



5 au 9 Février 2016 à PARIS

En tant que **CHOCOLATIER participant au prix**, vous êtes invités LUNDI 8 Février au Festival à la Fête des chocolatiers pour 2 personnes avec vos badges, un buffet le midi éthique et bio, à la remise des PRIX 15h30 et cocktail dégustations de Grands Crus au Stand au Salon EUROPAÏN.

Le gagnant de ce PRIX recevra **1 Trophée Design, le Diplôme et de beaux cadeaux surprises du Venezuela.**

Vous voulez défendre la qualité dite « artisanale » avec des Cacaos d'origine comme Le Venezuela

Vous voulez présenter l'une de vos créations BONBON CHOCOLAT et participer à ce PRIX qui valorise les créateurs

BULLETIN à EDITER et à REMPLIR : répondez aux questions - renvoyer ce bulletin

NOM DE VOTRE MAISON :

NOM DU CHOCOLATIER :

Téléphone : Mail :

Adresse :

PRIX NATIONAL du BONBON Design & Goût CHOCOLAT du 'VENEZUELA' : Thème de la Saint-Valentin

Précisez dénomination de ce BONBON CHOCOLAT :

Poids net : La taille : La hauteur :

Composition : teneur en matière sèche total de cacao % ?

*Le VENEZUELA en termes d'origine est obligatoire et la qualité du chocolat jouera à la dégustation, précisez-nous le choix du chocolat Noir dans ce bonbon au fourrage et/ou à l'enrobage, la variété du cacao utilisé, la zone de production, et si plusieurs lesquelles ?

Composition : enrobage

Origine du chocolat Venezuela:Quelle variété ?.....

Si une autre origine laquelle ? :

Composition : fourrage.....

Origine du chocolat :Quelle variété ?.....

Si une autre origine laquelle ? :

Beurre de cacao en tout : 15 ou 20 ou 25 % ou > 25%..... Quel type de sucre :

La liste des autres ingrédients :

A envoyer pour le Jury vos 20 BONBONS * Pour les dégustations et l'exposition des bonbons en compétition.

Pour la finale, votre BONBON sera exposé dans une vitrine réfrigérée spéciale d'OCF afin de maintenir votre produit dans les meilleures conditions de température et de Hre.

* Vous pouvez si vous le désirez nous joindre la fiche technique, elle ne sera dévoilée qu'après la dégustation à l'aveugle au jury, après leur notation. Nous nous en servons pour présenter votre BONBON dans le dossier de presse.

Merci de remplir ce bulletin et de nous le renvoyer par mail scanné, pensez à en faire une copie à joindre au colis avec vos BONBONS lors de votre envoi, sur la région parisienne à l'adresse du siège de PLANETGOUT.

> Envoi de vos échantillons à faire après mi-janvier à maximum le 29 Janvier 2016.

PLANETGOUT Véronique ANASTASIE - 215 Rue Jean-Jacques Rousseau 92136 Issy-Les-Moulineaux

Vous pouvez nous préciser la date de l'envoi de vos échantillons par mail : services.planetgout@orange.fr

En cas de besoin, vous pouvez nous joindre >Contact Philippe : 06 31 86 04 87

Réf: Document confidentiel PRIX du FESTIVAL Sens & Chocolat 2016 – Bulletin de participation au PRIX pour CHOCOLATIER 2015-2016