

LA CITÉ DU GOUT ET DES SAVEURS
Artisanat

BLONDE
BLANCHE
AMBRÉ
I.P.A.
QUATRE PRODUITS À PRÉSENTER

**CONCOURS
DE LA BIÈRE DE DORDOGNE**

Sam. 17 juin 2023
A l'occasion de la fête de la bière de Saint-Pardoux la Rivière

INSCRIPTION : www.artisanat24.com

BULLETIN DE PARTICIPATION

1^{er} CONCOURS de la bière de Dordogne

Samedi 17 juin 2023 à St Pardoux la rivière (24470)

Nom commercial de l'établissement :

Adresse de l'établissement :

Téléphone :

Email :

Numéro SIRET de l'établissement :

Nom et prénom du gérant :

Nom et prénom du participant (si différent) :

Numéro mobile :

Email :

En cas de non-respect du présent règlement, l'organisateur se réserve le droit d'invalider la participation d'une entreprise, l'organisateur se donne également la possibilité de modifier le règlement de ce concours en fonction des modalités liées à son organisation.

Je **déclare** par l'envoi de ce bulletin, **avoir pris connaissance du règlement** du 1^{er} concours « De la bière de Dordogne » et **en accepter ses dispositions**.

Avec cette inscription, **je certifie sur l'honneur** que le produit présenté à ce concours sera **de ma propre fabrication** (ou de celle du participant inscrit appartenant à mon entreprise) et « **100% fait maison** », sera **intégralement transformée au sein de l'entreprise** et que mon établissement est une **entreprise**, inscrite au Répertoire des Métiers de la Dordogne.

Fait à..... Le :

Je participe avec les produits suivants : (cochez celles que vous présentez)

- Blonde inférieure à 6% vol, < 15 EBC, < 30 IBU**
- Blonde supérieure ou égale à 6% , < 15 EBC, < 30 IBU**
- Ambrée < 7% vol et entre 15 et 28 EBC et < 30 IBU**
- IPA < 7% vol et entre 12 et 30 EBC et 31 < IBU < 65**
- Blanche (%de blé ou blé malté > 15%) < 6% vol, < 30 IBU**

Pour toutes informations complémentaires :

Didier Gouraud : gouraud@wanadoo.fr - 06.73.55.71.38

Carole Bonnet : carole.bonnet@cma-nouvelleaquitaine.fr - 06.73.41.48.80