



II CONCURSO KROKETA DE EUSKAL HERRIA

KROKETAK .eus

Mercado de ABASTOS Merkatua

araba álava
foru aldundia diputación foral

OINARRIAK

- 1. KROKETAK.EUSek, Gasteizko Hornidura Merkatuarekin, Gasteizko Udalarekin eta Arabako Foru Aldundiarekin lankidetzan, oinarri hauen arabera aukeratu den "EUSKAL HERRIKO KROKETA ONENA" bilatzen du.**
- 2. 18 urtetik gorako pertsona orok har dezake parte.**
- 3. Parte-hartzaileek errezeta bakarra bidaliko dute, osagaiak eta elaborazio-prozesua adieraziko dituen fitxa tekniko batekin, eta bereizmen handiko argazki batekin batera, jpg. formatoan.**
Dokumentazio hori, identifikazio-datuekin batera (parte-hartzailearen izena, posta elektronikoa, telefonoa), posta elektronikoz bidali beharko da honako helbide honetara: **campeonato_txapelketa@kroketa.eus** (Juani zuzenduta).
- 4. Errezetak jasotzeko azken eguna 2025eko azaroaren 30a da.**
- 5. Finalistak abenduaren 2an jakinaraziko dira posta elektronikoz, asteartean.**
- 6. Jasotako errezeta guztien artean, KROKETAK.EUSeko ordezkariak erabakiko dituzte finalera igaroko diren 10 errezetak.**
- 7. Finala 2025eko abenduaren 11n izango da, 10:00etatik aurrera, Vitoria-Gasteizko Hornidura Merkatuko sukalde-gelan (Jesus Guridi kalea, 6).**
- 8. KROKETAK.EUSek besamela egiteko behar diren gutxieneko osagaiak (esnea, gurina, irina, gatz eta olio) emango dizkie txapelketako 10 finalistei abenduaren 8an, astelehena, Jesus Guridik azokako sarrera nagusian horretarako prestatutako standean. Kroketa zaporea interpretazio askekoa izango da. Kroketa egiteko behar diren gainerako osagaiak lehiakide bakoitzak eman beharko ditu, hala nola arrautza edo kolatzailea, ogi birrindua edo**

beste mota bateko arrautzeztatua, eta "Euskal Herriko kroketa onena" eraman behar duela ulertzen duten beste nahi beste osagaiak.

- 9. Finalistei dei egingo zaie beren kroketa epaimahaiaren aurrean presta ditzaten. Horretarako, KROKETAK.EUSek emandako osagaiekin egindako besamel masekin aurkeztu beharko dira, egosi-ta eta amaituta, epaimahaiak ikuskatu ahal izan ditzan.**

Epaimahai besamelak probatzen ari den bitartean, finalista bakoitzak bere kroketa 12 ale moldatu, birbozatu eta frijituko ditu, epaimahaiak azken balorazioa egin dezan. Kroketa bakoitzaren gramajea ez da 40 g-tik gorakoa izango.

- 10. 5 kidez osatutako epaimahaiak hiru kroketa onenak aldarrikatuko ditu, eta irabazle 1, bigarren eta hirugarren postuak erabakiko ditu.**

- 11. Irabazleak sari bat jasoko du KROKETAK.EUSen eskutik: oroigarritzko garaikurra eta txapela, eta 500 euroko balioa duen produktu-sorta bat. Aldi jakin batean, KROKETAK.EUSek prestatutako eta merkatuan dagoen KROKETARIA soilik saltzen den "euskal herriko kroketa onena" ren edizio berezi bat kaleratuko du ere. Bigarren kroketa onenari 250 euroko balioa duen produktu-sorta bat emango zaio, eta hirugarrenari 150 euroko balioa duen produktu-sorta bat.**

- 12. KROKETAK.EUSek 10 finalisten errezetak eta haien irudiak bere komunikabide korporatiboetan (katalogoak, liburuxkak, webgunea, RRSS, etab.) sartzeko eskubidea izango du, baita errezeta horiek erreproduzitzeko eskubidea ere, egoki deritzonean.**



II CONCURSO KROKETA DE EUSKAL HERRIA

KROKETAK.euz



Mercado de ABASTOS Merkatua

araba  álava
foru aldundia diputación foral

BASES

1. KROKETAK.EUS en colaboración con el Mercado de Abastos, Ayuntamiento de Vitoria - Gasteiz y la Diputación foral de Alava, buscan "LA MEJOR KROKETA DE EUSKAL HERRIA" que se elegirá con arreglo a estas bases.

2. Podrá participar toda persona mayor de 18 años.

3. Los participantes enviarán una única receta con una ficha técnica que indicará ingredientes y proceso de elaboración e irá acompañada de una fotografía en alta resolución, en formato.jpg. Dicha documentación, junto con sus datos identificativos (nombre del participante, email, teléfono), deberá enviarse por email a **campeonato_txapelketa@kroketak.eus** (a la atención de Juan).

4. La fecha límite para la recepción de recetas es el 30 de noviembre del 2025.

5. Se comunicará los finalistas el martes día 2 de diciembre vía mail.

6. Entre todas las recetas recibidas, representantes de KROKETAK.EUS decidirán las 10 recetas que pasarán a la final.

7. La final tendrá lugar el **JUEVES 11 de diciembre de 2025 a partir de las 10:00** en el aula de cocina del Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz, situado en el primer piso, calle Jesús Guridi nº6.

8. KROKETAK.EUS proporcionará y entregará a los 10 finalistas del campeonato el día lunes 8 de diciembre en el stand habilitado para ello en la entrada principal del mercado por Jesús Guridi, los ingredientes mínimos necesarios para la elaboración de la besamel, (leche, mantequilla, harina, sal y aceite el día de la final) siendo de libre interpretación el sabor de la kroketa. El resto de los

ingredientes necesarios para elaborar las kroketas deberá aportarlo cada concursante, como el huevo ó encolante, pan rallado u otro tipo de rebozado, y otros ingredientes que entiendan que debe llevar "la mejor kroketa de Euskal Herria"

9. Los finalistas serán convocados para que preparen sus croquetas ante el jurado. Para ello, deberán presentarse con sus masas de besamel elaboradas con los ingredientes entregados por KROKETAK.EUS ya cocidas y terminadas para que puedan ser inspeccionadas por el jurado.

Mientras el jurado está probando las besameles, cada finalista moldeará, rebozará y freirá 12 unidades de su kroketa para su valoración final posterior por el jurado, no siendo el gramaje de cada kroketa superior a 40 grs.

10. El jurado formado por 5 miembros proclamará las tres mejores kroketas habiendo 1 ganador, un segundo y tercer puesto.

11. El ganador@ recibirá un premio por parte de KROKETAK.EUS que consistirá en un trofeo y txapela conmemorativos más un lote de productos valorado en 500€, y lanzar durante un tiempo determinado una edición especial versionada de "la mejor kroketa de euskal herria" elaborada por KROKETAK.EUS y con venta en exclusiva en La Kroketería de KROKETAK.EUS situada en el mercado; la segunda mejor kroketa recibirá un lote de productos valorado en 250€ y la tercera un lote de productos valorada en 150€.

12. KROKETAK.EUS se reserva el derecho de incluir las recetas de los 10 finalistas y sus imágenes en sus medios de comunicación corporativa (catálogos, folletos, web, RRSS, etc.) así como de reproducir dichas recetas en el momento que lo considere oportuno.