

61500 ESSAY
www.confrerie-du-boudin-blanc.fr

Tél : 0681868250

6ème Concours National et International du Meilleur Boudin Blanc Truffé

Dimanche 27 janvier 2019

Règlement

Article 1 :

La Confrérie des Compagnons du Boudin Blanc a le plaisir de vous présenter son **6ème Concours National et International du Meilleur Boudin Blanc truffé** qui aura lieu le **Dimanche 27 janvier 2019** à ESSAY (61500).

Article 2 :

Le Concours National et International du Meilleur Boudin Blanc Truffé est ouvert aux Artisans Charcutiers, Bouchers-Charcutiers. Le Boudin Blanc Truffé est jugé sur **sa présentation, sa qualité gustative, la qualité de la truffe et par une note de goût personnel.**

Le Boudin Blanc devra être truffé à 3%.

En ce qui concerne la **présentation**, elle est appréciée avant et après cuisson à travers les critères suivants:

- La forme : la longueur entre 14 et 16 cm, le diamètre de 25 à 30 mm.
- La couleur
- Le parfum
- La fermeté et le comportement du boyau qui traduisent une bonne consistance.

La **qualité gustative** s'évalue à travers :

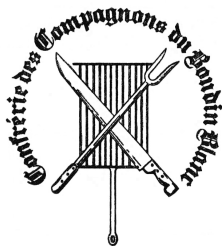
- Le moelleux au palais.
- Le hachage fin.
- L'assaisonnement.
- Le parfum, la saveur de la farce et de la truffe

Article 3 :

Le bulletin d'inscription ci joint devra être envoyé **avant le vendredi 25 janvier 2019** à Yves FLEURY, Concours du Boudin Blanc – 61500 ESSAY.

Il n'est admis **qu'une seule inscription par candidat pour le 6ème Concours National du Meilleur Boudin Blanc Truffé.**

.../...



61500 ESSAY
www.confrerie-du-boudin-blanc.fr

Tél : 0681868250

6ème Concours Boudin Blanc Truffé

27 janvier 2019

