

CONCURSO RECEITAS SOLIDARIAS PUBLICADAS EN BLOGS AMIGOS

A) CONCURSO RECETAS CON GALLETAS MARIÑEIRAS

PRAZOS

Data de inicio 01/11/2011

Data de peche do concurso: as 00:00 h. do 15/12/2011

O día 22/12/2011 publicarase no blog de DAVEIGA (www.daveiga.info) as receitas gañadoras, xunto coa valoración e resultados do concurso.

ÁMBITO, CONDICIÓNS E REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- 1.- ÁMBITO. España- Península.
- 2.- Todos/as os/as participantes deberan ser titulares dun blog relacionado coa alimentación, cociña, gastronomía ou similar e darse de alta como blog amigo de DAVEIGA (www.daveiga.info).
- 3.- Todos os blogs participantes deberán, elaborar unha receita con algunha das diferentes variedades das Galletas mariñeiras DAVEIGA.
- 4.- Os blogs participantes deberán publicar a receita coa explicación da súa elaboración e unha foto da mesma, así como un enlace coa páxina web de DAVEIGA (www.daveiga.es).
- 5.- Unha vez publicada a receita no seu blog, comunicarlle a DAVEIGA o enlace da publicación a través do correo galletas@daveiga.es
- 6.- Unha vez recibida a comunicación, DAVEIGA publicará no seu blog (www.daveiga.info) o enlace correspondente, asignándolle un nº de publicación visible no blog.
- 7.- Só se admitirá unha receita por blog.
- 8.- As 00:00 horas do día 15/12/2011 pecharase a publicación de receitas.
- 9.- O nº máximo de receitas admitidas a concurso será de 999. Todas aquelas que entren unha vez completado ese cupo, non serán publicadas e serán devoltas aos seus autores para que teñan constancia delo.
Para facer un seguimento do nº de recitas publicadas pódese facer no blog (www.daveiga.info) que será actualizado todos os días, que dure o concurso, cos enlaces das receitas publicadas.

REQUISITOS MÍNIMOS DA RECEITA

- 1.- Utilizar como base da receita algunha das referencias das Galletas mariñeiras de DAVEIGA.
- 2.- As receitas deberán ter como mínimo 2 ingredientes a parte das Galletas mariñeiras.
- 3.- Explicar a elaboración da receita de forma clara e concisa.
- 4.- Publicar unha foto da receita ónde se acompañará cunha foto do envase das Galletas Mariñeiras utilizadas.
- 5.- Indicar en que tenda se compraron as galletas (nome da tenda + Localidade)
- 6.- Non se admiten no concurso receitas xa publicadas con anterioridade ao 31 de outubro de 2011.

PROCEDEMENTO DO SORTEO

- 1.- As receitas recibidas publicaranse no Blog de DAVEIGA (www.daveiga.info) asociadas a un nº correlativo de entrada, de 3 díxitos(001, 002, 003 ... 999).
- 2.- Resultarán ganadoras aquelas receitas que as dúas últimas cifras do seu nº de entrada na publicación do blog de DAVEIGA, coincida coas dúas últimas cifras do nº "gordo" da lotería de nadal que se celebrará o día 22/12/2011.
- 3.- Haberá unha receita gañadora por cada centena completa de receitas publicadas ate 999.
Exemplo se u nº "Gordo" da lotería fose o 99.105, neste caso as receitas gañadoras serían: a 005, a 105, a 205, a 305, a 405, a 505, a 605 a 705 a 805 e a 905.

PREMIOS

Cada unha das receitas gañadoras recibiran como premio un LOTE DE PRODUCTOS GALEGOS, **valorado en máis de 100 euros**. O lote está composto por:

- 1 Surtido completo de Galletas mariñeiras (8 referencias).
- 2 Queixo D.O. Arzúa Ulloa de produción Ecolóxica. ARQUEIXAL
- 2 Queixo D.O. Tetilla de produción ecolóxica. AVEGA
- 2 Botellas de viño tinto D.O. Ribeira Sacra. ADEGA DO VEIGA
- 2 Kg de noces da Ribeira Sacra de produción ecolóxica.
- 1 Lote de embutidos de porco Celta. PARADANTA.

B) CAMPAÑA SOLIDARIA BANCO DE ALIMENTOS (ASOCIADA AO CONCURSO)

Por cada receita RECIBIDA e admitida no concurso, DAVEIGA comprométese a doar un lote dos seus produtos, **valorado en 4 euros**, a FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS. No prazo de 15 días dende a data de finalización do concurso, DAVEIGA fará entrega, dos lotes comprometidos, a FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS DE LUGO. Unha vez feita a entrega DAVEIGA publicará no seu blog unha copia selada do albará de entrega ou certificado emitido pola Fundación Banco de Alimentos.

COMPOSICIÓN LOTE:

- 1 Bolsa Mariñeiras con manteiga C/S de 200g.
- 1 Bolsa de Mariñeiras con aceite virxe extra de 200g.