

ANGULO

QUESO DE AUTOR

Participa y GANA un lote de quesos de autor Angulo

Buscamos la mejor receta para sorprender a los tuyos con un bocado quesero gourmet estas Navidades. El aperitivo, picoteo o plato perfecto lo creas tú, esta vez con el toque de autor de los quesos de Angulo: ¡participa y gana tu lote!



Angulo lanza un concurso en su perfil de Facebook para elegir la **mejor receta navideña** elaborada con alguno de sus quesos de autor. Entra en www.facebook.com/quesosangulo y participa compartiendo la **imagen o video de tu receta como comentario** (subiéndolo en el propio post del concurso).

Si aún no eres fan, hazte fan y participa. De las recetas compartidas en el concurso, el equipo de expertos Angulo escogerá su preferida. El ganador recibirá como premio un lote sorpresa de quesos de autor Angulo para él y otro para compartir con un amig@.

¡Estas Navidades, tus momentos más especiales con Angulo!

ANGULO

QUESO DE AUTOR

Condiciones del concurso:

- Solo se aceptará **una participación por usuario**.
- La participación debe quedar registrada como **comentario en el post del concurso**. No se aceptarán participaciones que se efectúen a través de comentarios en el muro: siempre deben efectuarse como respuesta en la publicación correspondiente.
- **La receta debe estar elaborada utilizando alguno de los quesos de autor de Angulo**, como prueba de ella te pedimos que incluyas el pack del queso/s utilizados dentro de la imagen o videoreceta.
- **Duración del concurso:** del 1 de diciembre al 15 de diciembre hasta las 23:59h (hora límite en la que se puede publicar el último comentario).
- La **resolución** del concurso se publicará el día 16 de diciembre.
- El **premio** será de dos lotes de quesos de autor Angulo, valorados en más de 16€¹ cada uno y compuestos por los siguientes productos Angulo:
 - Una unidad de **Finas Lonchas** únicas y con carácter (90gr) y una unidad de Finas Lonchas a la pimienta (100gr). **Las Finas Lonchas Angulo** son un bocado exquisito con un sabor afrutado y suave. Su tecnología de corte exclusiva las convierte en las más finas del mercado.



- Una unidad de **queso fresco tradicional de Burgos** (2*150gr), elaborado de forma artesanal siguiendo las técnicas de siempre de Burgos. Un sabor auténtico y natural con una textura única.



¹ Valor del lote en función de los precios de venta recomendada.

ANGULO

QUESO DE AUTOR

- Un **rulo de cabra** natural (180gr), elaborado en Ronda con la mejor leche fresca de cabra autóctona, siguiendo la técnica artesanal de prensado y desuerado en paños de algodón, que hacen que destaquen por su blancura y su sabor fresco, cremoso e intenso.



- Una unidad de **queso de untar a las finas hierbas** (150gr), un queso de textura cremosa y fresca, con una cuidada selección de finas hierbas, que destaca por su elegante y original tulipa lista para servir.



- Una unidad de **Aperitivos Salmón** (100gr) edición especial Navidad. Una original propuesta de aperitivos de queso, con un sabor fresco y suave con un sofisticado toque a salmón y originales *toppings* (eneldo, hierbas aromáticas, semillas de amapola, mostaza...) y una presentación fácil y cómoda, ya lista para servir.



- Una unidad de Angulo **Estilo Mediterráneo** especial ensaladas (250gr). Elaborado **100% con leche de cabra**, con un sabor intenso y cremoso ideal para ensaladas.

