



El Grand Prix de Chocolate: Chocolate de la Excelencia
¡Te invitamos a participar en el Grand Prix de Chocolate,
donde celebraremos la maestría chocolatera y los
sabores exquisitos del cacao!

Este evento busca reconocer a las marcas de chocolate mexicanas por su compromiso con la calidad, destacando los mejores chocolates del país.

Convocatoria abierta:

- **Del 12 de junio al 7 de julio**

Recepción de Muestras de Chocolate:

- **Del 8 de julio al 12 de julio**

Evaluación por los Jueces:

- **Del 15 de julio al 26 de julio**

Anuncio de semi-finalistas:

- **2 de agosto (3 a 5 finalistas)**

Presentación y Evaluación Final de chocolates finalistas:

- **5 de septiembre en la Expo**

Premiación:

- **5 de septiembre**

Objetivo del Grand Prix de Chocolate: El objetivo de esta competencia es dar a conocer los mejores chocolates que existen en México, ofreciendo reconocimiento y diplomas a los mejores según el criterio de nuestros jueces profesionales.

Requisitos de Participación:

1. Envió de muestras de Chocolate:

- 250 gramos de chocolate dividido en 10 porciones
- Empaquetado en celofán individualmente
- Solo podrá participar 1 marca de chocolate por empresa mexicana
- NO HAY COSTO DE INSCRIPCIÓN

2. Ficha Técnica:

- Mínimo 50% de cacao
- Chocolate BEAN TO BAR (Sin añadidos, sin leche, sin colorantes, sin saborizantes)
- Nombre del chef/chocolatero/transformador
- Procedencia del cacao (Deberá ser Mexicano)
- Tipo de semilla
- Fecha de elaboración
- Especificaciones geográficas
- Notas de entrada y de salida
- Descripción de sabor

3. Empaque:

- Deberá permitir conservar el chocolate en óptimas condiciones
- Cada muestra debe venir acompañada del formato de inscripción (indispensable)

Evaluación: Los jueces evaluarán las muestras de chocolate considerando la información que los participantes incluyeron en su ficha técnica y las características organolépticas, destacando la excelencia y el sabor del chocolate. Las muestras se evaluarán a ciegas, asignándoles un número aleatorio para garantizar imparcialidad.

Aspectos a Evaluar:

- Cacao
- Tostado
- Conchado
- Textura
- Cantidad de manteca de cacao
- Temperado
- % cacao
- Cantidad de azúcar
- Errores
- Acabados
- Sabor

Cada aspecto se puntuará en una escala de 0 a 5, con una puntuación máxima de 50 puntos por juez. En caso de empate, se utilizarán los criterios de errores y acabados para determinar al ganador.

Premios:

- 1er Lugar: Stand de 3x2 metros en la Expo 2025 y medalla de oro (archivo digital) para empaques.
- 2do Lugar: Stand de 2x2 metros en la Expo y medalla de plata (archivo digital) para empaques.
- 3er Lugar: Mesa en la Expo y medalla de bronce (archivo digital) para empaques.

Interesados en participar: Envía tu muestras y ficha técnica a la siguiente dirección:

- Atención: David Parra
- Domicilio: Mariposa 1014, Col. General Anaya, Delegación Benito Juárez, C.P. 03340, CDMX.
- Teléfono: (55) 5604 4900 ext. 121
- Horario de Recepción: Lunes a viernes de 9:00 a 16:00 hrs (Favor de especificar en la mensajería el horario, ya que después de este horario está cerrada la oficina y no hay nadie quién reciba.)
- Correo: david@tradex.com.mx

Términos y Condiciones de Participación:

1. Tradex no cubrirá ningún gasto de envío de las muestras recibidas.
2. No existirá ninguna relación comercial entre el concursante y Tradex derivada del **Grand Prix de Chocolate**.
3. Enviar una muestra de chocolate no garantiza obtener un lugar dentro de las muestras semifinalistas.
4. Las muestras de chocolate finalistas autorizan a Tradex a promover su marca en boletines de prensa y material de promoción en redes sociales.
5. Si la muestra de chocolate participante queda dentro de los semifinalistas, deberán enviar los logotipos de las marcas para imprimir las imágenes del área de exhibición dentro de la Salón Chocolate y Cacao 2024.

Anuncio de Semi-finalistas:

- Se informará por medio de redes sociales (Facebook, Twitter, Blogger, Instagram) y Newsletter de Salón Chocolate & Cacao el nombre de los semifinalistas, los cuales se mencionarán sin ningún orden en particular.
- En el correo de notificación a los semifinalistas se les informará el proceso para la final, la cual se llevará a cabo en la 13 edición de Salón Chocolate 2024 (5 al 7 de septiembre) para evaluación por el panel de jueces profesionales.

¡No pierdas la oportunidad de mostrar tu talento y ganar un lugar destacado en el mundo del chocolate!
Para más información y registro, visita nuestra página web o contáctanos directamente.

¡Esperamos tu participación en el Grand Prix de Chocolate!

CONOCE AL PANEL DE JUEVES EN [SALONCHOCOLATE.MX](https://www.salonchocolate.mx)

ES IMPORTANTE LLENAR TODOS LOS DATOS COMPLETOS DEL FORMATO DE INSCRIPCIÓN Y ENVIARLA
CON LA MARCA DEL CHOCOLATE.
(FAVOR DE CONFIRMARLO POR CORREO DAVID@TRADEX.COM.MX O TELÉFONO 55 5604 4900 EXT 121)

Nombre de la empresa ----- ----- -----	Persona de contacto ----- ----- -----	Teléfono (s): ----- ----- -----
Domicilio de contacto: • Calle y No. ----- • Colonia: ----- • Delegación / Municipio: ----- • Ciudad: ----- • Estado: ----- • C.P. -----	Marca y presentación que se somete al concurso: Nombre del chef/chocolatero /transformador: -----	Procedencia del cacao: ----- Tipo de semilla: ----- Fecha de elaboración: ----- Especificaciones geográficas: -----
Notas de entrada y de salida -----	Descripción de sabor	Al firmar, autorizo el uso de mi muestra para ser evaluada por el jurado y el uso de mi marca para fines promocionales. ----- NOMBRE/ FIRMA/ FECHA