

De professionele BBQ-teams zullen op **zaterdag 18 augustus** en **zondag 19 augustus 2018** aan de **Open WBQA Nederlandse Culinair Barbecue Kampioenschappen** meedoen.

Op beide dagen worden ook BBQ-hapjes en gerechten aan het publiek verkocht.
De gerechten worden door de BBQ-teams ter beoordeling op zondag aan de jury aangeboden:

Zondag 19 augustus 2018:

- 13.00 uur** uiterlijke tijd inlevering gerecht 1: Vis
Een verse rauwe paling.
Gesponsord door: Paul Meulendijks, Palingkwekerij en rokerij Rijkpelaal Helmond.
www.palingkopen.nl www.rijkpelaal.nl
- 14.00 uur** uiterlijke tijd inlevering gerecht 2: Kip
De standaard kip welke de poelier van de Hanos in zijn vitrine heeft liggen.
Hier is het verplicht minimaal 1 kruiden-mengsel van Apollo te verwerken. Solina Netherlands brengt met het merk Apollo alles wat nodig is om ieder culinair recept een wonderlijke toets te geven. De Apollokruiden worden voor aanvang wedstrijd ter beschikking gesteld.
Gesponsord door: Hanos horeca groothandel // Apollo www.apollofood.nl
- 15.00 uur** uiterlijke tijd inlevering gerecht 3: Varken
"Ons boerenerf" varkens buik met bot inclusief sidedish met Oesterzwam.
Oesterzwam wordt gesponsord door de vereniging van oesterzwammen kwekers.
Gesponsord door: Ons Boerenerf te Nederweert-Eind // www.oesterzwammen.nl
- 16.00 uur** uiterlijke tijd inlevering gerecht 4: Rund
Vitelco kalfsvlees, Kalfsborst met been. Gesponsord door: Vitelco te 's-Hertogenbosch
- 17.00 uur** uiterlijke tijd inlevering gerecht 5: Chefs Choice dessert
Chef Choice dessert wil zeggen dat de wedstrijdteams een vrije keus hebben in wat voor soort desserts ze gaan bereiden. Alle ingrediënten worden ook door de teams zelf verzorgd. Ook hier geldt de regel dat het van de BBQ dient af te komen.

De niet basis grondstoffen zoals groentes, rijst, aardappelen, room, melk, kruiden etc... worden door de wedstrijdteams zelf verzorgd en behoren niet tot de basisgrondstoffen die door de organisatie worden verstrekt.



HANOS
INTERNATIONALE HORECA GROOTHANDEL
Een internationale horeca groothandel voor al uw culinaire inspiratie en kennis onder één dak. Met 19 vestigingen door heel Nederland en 2 in België. Betaalbare kwaliteit in de breedste zin van het woord en een klantgerichte service op nummer één.



VITELCO
YOUR PARTNER IN VEAL
Vitelco heeft een groot assortiment aan kalfsvlees producten. Een eigen kalverslachterij en uitbeenderij maken ook specifieke klantwensen mogelijk. Er is absolute garantie als het gaat om het leveren van het beste kalfsvlees.



Solina Netherlands brengt met het merk Apollo alles wat nodig is om ieder culinair recept en wonderlijke toets te geven.



**OESTERZWAMMEN
KWEKERS**

Vereniging met als doel het verhogen van het gebruik van oesterzwammen als regelmatig terugkerend ingrediënt.



ons boerenerf

...en gezond boerenverstand

Bij "Ons Boerenerf" is kringloopdenken de basis voor duurzame bedrijfsvoering. Voedselverspilling wordt tegengegaan door hoogwaardige restproducten aan de varkens te voeren. Ook duurzaam omdat de mineralen in de varkensmest worden gebruikt om de bodemvruchtbaarheid optimaal te houden. Met moderne technieken en een laag energieverbruik wordt een kwalitatief en veel lekker stuk varkensvlees geproduceerd.

Rijkpelaal B.V.

Palingkwekerij en rokerij



Langs de palingkwekerij en palingrokerij lopen diverse fietsroutes zoals 'Rondje Helmond' en de 'Brouwhuise heide route'. Fietsers bezoeken in de zomermaanden dan ook het terras om even uit te rusten onder het genot van een broodje paling en een kop koffie. Grotere groepen zijn op afspraak ook mogelijk.

ELOS Group BV



De Houtskoolzakken van 3, 5 en 10 kg worden voor de wedstrijd beschikbaar gesteld door Liebfeuer van de Elos Group. Een uitgebreide voorraad zorgt voor een goede service en snelle leveringen.