



## El Pacharán Navarro protagonista del Concurso de Coctelería de Navarra

Los participantes en el certamen, que se celebra el próximo lunes, deberán utilizar como mínimo 2 cl de Pacharán Navarro en la creación de su coctel digestivo y deberán hacer 5 cócteles diferentes en 7 minutos.

**17 de junio de 2016.-** La Asociación Barmans de Navarra celebra el próximo lunes, 20 de junio, el Concurso de Coctelería de la Comunidad Foral que este año celebra su trigésimosexta edición y en cuyo marco se disputa también el III Certamen Mixology Wine que está patrocinado por la D.O. Vinos de Navarra. Este Campeonato, en el que colabora la marca de calidad Reyno Gourmet, será clasificatorio para el Campeonato Nacional de Madrid 2016 y a su vez para el mundial de 2017 que tendrá lugar en Finlandia.

Entre todas las bebidas que encontrarán los participantes en las cajas que se les entrega para que elaboren sus cócteles estará el Pacharán Navarro, con el que los participantes en la modalidad de digestivo deberán presentar una creación original que cuente con al menos 2 cl del citado producto. Además, los concursantes deberán preparar un total de cinco cócteles diferentes en un tiempo limitado a siete minutos.

Los miembros del Jurado proceden de distintos lugares de España como La Rioja, Valencia, Guipúzcoa, Aragón o Cantabria y contará además con diferentes miembros de la Federación Nacional e International Bartenders Association. El evento se celebrará el lunes 20 de junio en el Salón Enrique IV del Hotel Tres Reyes de Pamplona a partir de las 16:00 horas.

NOTA DE PRENSA

**NAVARRA**  
EL VALOR DE LO  
**AUTÉNTICO**

INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra  
Contacto: Marta Borrueel. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – [mborrueel@intiasa.es](mailto:mborrueel@intiasa.es)

[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)

