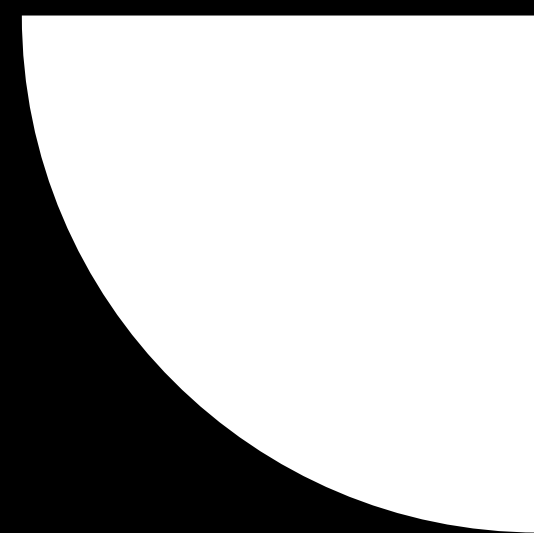


PREMIO DULCYPAS
MEJOR PASTA DE TÉ
ARTESANA DE ESPAÑA
2026 · VI EDICIÓN · PAÍS VASCO



BASES DEL
CONCURSO
2026

1. Buscamos la mejor pasta de té artesana de España 2026. Entendemos por pasta de té aquella **pieza pequeña típica** de la pastelería artesana que se sirve junto a una taza de té o café. Hay múltiples variedades, en cuanto al tipo de masa utilizada y también en cuanto al formato y la presentación final. **Todas las variedades y formatos tienen cabida en este concurso**, siempre y cuando garanticen una correcta **conservación** a temperatura ambiente de **mínimo 72 horas**.
2. Cada pasta de té (unidad) no debe superar los **30 gramos** de peso.
3. Las pastas de té **no** deben incluir **placas serigrafiadas con logotipos, iniciales, inscripciones u otros elementos identificativos** que permitan al jurado saber quién es el autor.
4. Pueden participar en este concurso **todos los establecimientos de pastelería, panadería y negocios afines con elaboración propia de pastelería y ubicados en España**. Deberán además **tener punto de venta al público**. Las pastas de té que se presentan a concurso deben haberse elaborado en dichos establecimientos, y no por empresas

ajenas a los establecimientos inscritos. También podrán participar los negocios online de pastelería siempre que dispongan de obrador propio y punto de venta o de recogida, todo ello con ubicación en España.

5. Se aceptará una única pasta de té por cada negocio participante. Los candidatos deberán preparar un mínimo de 25 unidades iguales de la pasta de té que se presenta a concurso.
6. Los interesados deberán inscribirse previamente a través de hellochefs.es, entre el 10 de noviembre de 2025 y el 24 de febrero de 2026.
10. Un jurado técnico se reunirá la víspera de la final (jueves 5 de marzo) y realizará una primera evaluación de todas las pastas de té presentadas a concurso, seleccionando las 25-30 finalistas.
11. El Jurado de la final (con una composición distinta al jurado que habrá seleccionado las pastas de té finalistas) se reunirá el viernes 6 de marzo de 2026 y evaluará dichas pastas finalistas atendiendo a los criterios de sabor, textura, aspecto

y sentido comercial. El Jurado valorará además la originalidad, si bien no será un criterio imprescindible para participar.

- 12.El Jurado concederá la máxima importancia a la calidad de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la pasta de té.
- 13.El jurado realizará su evaluación y cata a ciegas, ignorando por completo a qué establecimiento participante pertenece cada pasta de té.
- 14.Dulcypas, como organizador del concurso, establece los siguientes premios y distinciones para esta VI edición:
 - Premio absoluto "Mejor Pasta de Té Artesana de España 2026", a la pasta de té que sume más puntos en la evaluación del jurado. El ganador recibirá un trofeo que le acreditará como vencedor de este certamen y un distintivo con la leyenda "Mejor Pasta de Té de España 2026" que podrá exhibir en su establecimiento y en sus comunicaciones.
 - Premio "Pasta de Té 2026 Mejor Clasificada de cada Comunidad Autónoma", a la pasta de té que sume más puntos entre las participantes de dicha comunidad autónoma. Los premiados en

cada Comunidad Autónoma recibirán un Diploma con la leyenda "Pasta de Té Mejor Clasificada de la Comunidad Autónoma correspondiente 2026", que podrán exhibir en su establecimiento y en sus comunicaciones.

- Mención Especial con la leyenda "Finalista Mejor Pasta de Té de España 2026" a las pastas de té que se clasifiquen para la final del 6 de marzo de 2026. Los participantes finalistas podrán exhibir esta distinción en sus establecimientos y en sus comunicaciones.

15. Dulcypas hará público el fallo del jurado y anunciará los nombres de los establecimientos ganadores el mismo día de la final, 6 de marzo de 2026.
16. Los establecimientos premiados se comprometen a promocionar y comercializar las pastas de té ganadoras.
17. El establecimiento cuya pasta de té resulte vencedora absoluta no podrá participar en la siguiente edición.
18. Dulcypas, como organizador del concurso, se reserva la posibilidad de publicar las recetas de las pastas de té presentadas a concurso.

19. Dulcypas, como organizador del concurso, se reserva la posibilidad de modificar las bases en favor de un correcto funcionamiento de la competición.

**¡Súmate a esta celebración
del carácter artesano del
oficio pastelero a través de
uno de sus productos más
emblemáticos!**

**690 217 824
pastadete@vilbo.com**