



A PELEIA

REGULAMENTO CHEF CERTIFICADO HEREFORD – A PELEIA

EDIÇÃO NACIONAL HEREFORD E BRAFORD 2026

REGULAMENTO

1 - DA PARTICIPAÇÃO

- 1.1 A competição acontecerá no dia 24/04/2026 durante a Exposição Nacional Hereford e Braford no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio (RS);
- 1.2 A disputa será realizada com até seis (6) equipes compostas por três (3) participantes;
- 1.3 Para participar desta edição da Peleia, os integrantes das equipes deverão obrigatoriamente, estar participando da Exposição Nacional Hereford e Braford ou do Bocal de Ouro;
- 1.4 Cada equipe receberá três (3) cortes, sendo dois (2) bovinos e um (1) ovino. As equipes devem se responsabilizar pelos ingredientes para os acompanhamentos;
- 1.5 Os cortes serão disponibilizados pela organização da prova;
- 1.6 Cada equipe deve idealizar seu assado, levando em consideração apresentação, ponto da carne, sabor, textura (suculência).
- 1.7 Cada equipe poderá escolher ingredientes para os acompanhamentos, sendo no mínimo um para cada corte;
- 1.8 A prova inicia às 19:00 hs;
- 1.9 Cada equipe terá 30 min para fazer o fogo;
- 1.10 Cada equipe terá 30 min para apresentar cada corte assado;
- 1.11 A organização do evento é responsável por oferecer a parrilla e carvão;
- 1.12 Os utensílios necessários (faca, garfo, tábua, prato e sal) para a execução e apresentação da prova serão de responsabilidade dos participantes.

2 - DA INSCRIÇÃO



A PELEIA

- 2.1 A inscrição deve ser realizada junto à equipe da Associação Brasileira de Hereford e Braford (ABHB);
- 2.2 Cada equipe deve contar com até 3 (três) participantes;
- 2.3 Apenas as seis (6) primeiras inscrições serão consideradas;

3 - DO JULGAMENTO

- 3.1 Os jurados irão eleger os 3 (três) melhores assados de acordo com os seguintes critérios: Apresentação, ponto da carne, sabor, textura da carne (suculência) e acompanhamentos;
- 3.2 A degustação será feita uma a uma, e o resultado será informado na sequência;
- 3.3 Peso das notas:
 - Apresentação – 10 pontos
 - Ponto da carne – 10 pontos
 - Sabor - 10 pontos
 - Textura da carne / Suculência - 10 pontos
 - Acompanhamento – 10 pontos

Mais informações: @carnehereford | Secretaria da ABHB - (53) 3242.1332 | secretaria.hereford@braford.com.br

Felipe Azambuja – Gerente executivo ABHB – (53) 99967-3367
executivo.hereford@braford.com.br

Anita Caino – Coordenadora Técnica Programa Carne Hereford – (55) 99992-6266
anita@carnehereford.com.br