

El Cha cha chai

- El Cha cha Chai está elaborado a base de té negro, especias, leche y azúcar.
- El té negro previene jaquecas.

Ciudad de México a 11 de julio de 2019. Si eres amante del té seguramente has probado el chai. Una bebida tradicional del sur de India elaborada a base de hierbas y especias, que por sus aromas y sabores ha conquistado los paladares alrededor del mundo.

La mezcla de especias que componen esta bebida crean toda una experiencia sensorial y beneficios: Olivia Medina, Te Master y directora general de *Euro Te* explica “por su contenido de teofilina, además de antioxidantes, el té negro ayuda a prevenir jaquecas y nos da cierta cantidad de estimulante para comenzar el día. A esto se suman los beneficios de cada especia que se le agregue”.

De acuerdo a los gustos y a la región en la que se bebe, el chai se prepara con diferentes mezclas de especias. No existe una receta única, hay tantas variedades como salsas en México. Sin embargo, la experta señala que el auténtico masala chai está elaborado a base de té negro, especias, leche y azúcar.

De acuerdo con Olivia Medina: “el Chai que consumimos en México es el que popularizó Estados Unidos; se prepara con mucho clavo, canela y jengibre. Sin embargo, no es el que más le puede gustar a los mexicanos”.

Del **29 al 31 de agosto**, en el marco de **Expo Café**, se llevará a cabo **Cha Cha Chai**, un espacio dedicado a esta bebida tradicional donde aprenderás: qué es el masala chai, cuál es su origen, cómo lo puedes preparar desde cero (sin necesidad de químicos o polvos), qué bebidas puedes preparar con éste y mucho más.

Cha cha chai, se presenta por primera vez en Pepsi Center, es un pabellón con actividades, preparacion de debidas, demostracion de diversas bebidas y un espacio interactivo donde podras realizar tu propio Masala Chai.

¡No te lo puedes perde!

Acerca de Expo Café

Expo Café ofrece a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios, contando con un gran número de productores y proveedores con los que se podrá tratar de manera directa. La exposición reúne durante tres días consecutivos a todos los eslabones de la cadena productiva del café en nuestro país.

Para mayor información visite la página: <http://www.tradex.mx/expocafe>

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones posee más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

Tel. 5604 4900 Ext. 159 Cel. 55 48 11 53 22

corozco@tradex.com.mx