

DIRECTORIO de EXPOSITORES

7 AL 9 DE SEPTIEMBRE DE 2023

WORLD TRADE CENTER, CIUDAD DE MÉXICO

EXPOCAFÉ

14ª EDICIÓN

PREMIO SABOR
EXPO CAFÉ 2023

CONFERENCIAS

TALLERES

COMPETENCIA
MEXICANA DE
BARISTAS

Conferencias
Talleres

Expo



Competencias

...y mucho más



Gourmet
Show®



ONCEAVA
EDICIÓN
2023



EDITORIAL EL FUTURO DEL CAFÉ ES HOY

La imagen de **Expo Café 2023** representa que el futuro ya está aquí.... **iel futuro del café es HOY!**

Utilizando la icónica taza de **Expo Café** sonriendo se dibuja en medio de una red de luz, la transformación, la creatividad e innovación de la experiencia de tomar café.

Expo Café es un concepto que une todos los eslabones de la cadena productiva de café, mostrando los avances tecnológicos y la era digital que vivimos.

Expo Café está dedicada a la generación de negocios en torno al café

El futuro del café es hoy.... es una combinación de lo tecnológico y lo humano.

En un mundo cada vez más conectado digitalmente, es fácil olvidar el valor de la interacción humana cara a cara; es por ello que reforzamos el concepto que Expo Café es el lugar de encuentro de la industria del café, donde se reúnen los profesionales de diversas industrias para compartir conocimientos, establecer conexiones y generar oportunidades de negocio, nuevos emprendimientos, así como conocer y adentrarse en las novedades y tendencias que se presentan en la exposición.

Expo Café es mucho más que un evento comercial donde se concentra el talento, la experiencia, y la pasión; donde las ideas se intercambian, las sinergias se crean y se construyen relaciones.

¡La presencia humana en el café es insustituible!

El futuro llega con actualizaciones constantes, por ello Expo Café brinda capacitación y asesoría por expertos, durante los tres días del evento.

La interacción cara a cara permite comunicación directa y sumando toda la tecnología para el negocio del café, crea una experiencia única .

Eventos como **Expo Café** son el futuro porque generan una derrama económica significativa al reunir a numerosos profesionales y empresas en un solo lugar.

Hablamos de lo que genera el corazón humano, el arte, los sueños, sumando el negocio del café y las tazas con que se escribe a diario nuestro destino...

Al hablar del arte la imagen **de Expo Café 2023** vemos inspiración en el Synthwave, la Tecnología, la Estética Cibernética, la Inteligencia Artificial; que en la imagen de Expo café, está claramente representado por las líneas emulando un código binario de color en movimiento continuo, una Matrix.

El Movimiento Synthwave celebra la estética y la nostalgia del Electro-Pop, es el New Wave de los 80 y se retoma representando **El Futuro del Café es HOY.**

Fusionamos elementos de la música electrónica contemporánea, con la música de videojuegos del pasado y en esta ocasión se integra con Expo Café para generar el arte de nuestra imagen.

Nos gusta saber que la tecnología y el café van de la mano en este FUTURO, en el que ya gozamos de equipos sofisticados para tostar, procesar, empaclar o preparar café.

Cada eslabón de la cadena productiva de café posee tecnología para potencializar sus procesos, lo cual nos beneficia a todos, ya que podemos encontrar siempre una taza de gran calidad, tanto en sitios de consumo como en nuestros hogares.

El café despierta la mente y es el arquitecto de nuestras ideas; **“Donde sea que se sirva una taza de café se hablará de pensamiento y evolución humana, sabemos que el futuro del café es hoy!”**

Comité Organizador
#YoTomoCafe



EXPOCAFÉ

7 AL 9 DE SEPTIEMBRE 2023

Mayas 1, 2, 3 y Pepsi Center WTC - CDMX

Expo Café es el sitio ideal para desarrollar negocios entorno al café o conocer más sobre el café. Promovemos el consumo de café de calidad y te brindamos contacto con toda la industria para que tu negocio crezca

ENCONTRARÁS

Productores y comercializadores de café verde y tostado, cafeteras, tostadores, molinos de café, proveedores de empaques, fabricantes de productos a base de café, franquicias y promotores comerciales, mobiliario para cafeterías y restaurantes, además de accesorios para preparación y consumo de café, té y tisanas, postres, helados y chocolate. ¡Todo para tu negocio!

HORARIO

- Jueves 7, viernes 8 y sábado 9 de septiembre
- De 11:00 a 20:00 hrs.

COSTO DE ENTRADA

- **Visitantes con pre-registro**
\$200 por persona por día.
- **Visitantes en sitio**
\$250 por persona por día.

COMPARTE CON NOSOTROS. SÍGUENOS EN:

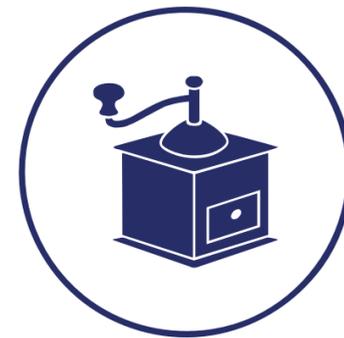
- f Expo Café
- @CafeExpo
- Yotomocafe1
- expocafemexico
- @expocafe
- expocafe1.blogspot.mx
- @expocafe

#YoTomoCafé
#QuieroMiCafetería
#PasionPorElCafe
#expocafe



WWW.EXPOCAFE.MX

COMPETENCIA MEXICANA DE BARISTAS



En el marco de la **Expo Café** se llevarán a cabo la 21ª edición de la **Competencia Mexicana de Baristas** y la **10ª Competencia Mexicana de Brew Bar** y llegar a este número de eventos con todo lo que representa, pone a los integrantes de la **AMCE** en un estado reflexivo. Nos hace pensar en el impacto que las competencias han tenido en el desarrollo de la cafecultura en nuestro país y el impacto a nivel personal de todos y cada uno de los que participan y apoyan el evento.

También nos hace valorar mucho las relaciones que se han forjado con la industria, la comunidad de la que somos parte y de la que somos testigos activos del cambio y la transformación. Valoramos especialmente a **Tradex** y **Café Etrusca** como los principales soportes del evento durante tantos años, y por supuesto a todos los patrocinadores que hacen posible que las cosas sucedan.





COMPETENCIA MEXICANA DE BARISTAS

No es fácil dimensionar el tamaño de evento que son las competencias y lo indispensable que se han vuelto que cada una de las empresas que han estado con nosotros año con año, en las buenas y las no muy buenas.

Volteamos hacia atrás y vemos que hemos sido parte importante para una o dos generaciones de baristas. Los tiempos han cambiado, la forma de ver el café también, pero la pasión sigue siendo la misma.

Vemos hacia el futuro, nos gustaría saber qué es lo que nos espera, hacia dónde va la profesión del barista, cuál será el estado de la producción del café ante el cambio climático, qué nuevos procesos surgirán entre los cafecultores y toda esta incertidumbre, en vez de asustarnos, nos anima a seguir haciendo las cosas con el mismo empeño.

Este año tendremos la participación de baristas de estados que nunca habían competido, nos llena de curiosidad conocer su visión del café de especialidad desde sus estados. Así, podremos ver en ambas competencias las propuestas de baristas de CDMX, Estado de México, Jalisco, Michoacán, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tamaulipas, Yucatán, Veracruz, Chihuahua, Nuevo León y Tabasco.

Los esperamos en el área de competencia para compartir con nosotros esta fiesta del café donde se reconoce el esfuerzo de toda la cadena.

¡Éxito a todos los involucrados!



CURSOS AMCCE

SEPTIEMBRE

CURSO | Formación Integral de catadores | 9-11 sep | **AMCCE** | Liverpool #91, CDMX

CERTIFICACIÓN | Barista fundamentos | 18 sep | **SCA** | Liverpool #91, CDMX

CERTIFICACIÓN | Barista intermedio | 19-20 sep | **SCA** | Liverpool #91, CDMX

CERTIFICACIÓN | Brewing fundamentos | 25 sep | **SCA** | Liverpool #91, CDMX

CERTIFICACIÓN | Brewing intermedio | 26-27 sep | **SCA** | Liverpool #91, CDMX

OCTUBRE

CERTIFICACIÓN | Introducción al café | 3 oct | **SCA** | Liverpool #91, CDMX

CERTIFICACIÓN | Tostado fundamentos | 16 oct | **SCA** | Laboratorio AMCCE, CDMX

CERTIFICACIÓN | Tostado intermedio | 17-19 oct | **SCA** | Laboratorio AMCCE, CDMX

CERTIFICACIÓN | Introducción al café | 23 oct | **SCA** | Guadalajara

CERTIFICACIÓN | Barista fundamentos | 24 oct | **SCA** | Guadalajara

CERTIFICACIÓN | Brewing fundamentos | 25 oct | **SCA** | Guadalajara



Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad A.C.
www.amcce.org contacto@amcce.org 5556984710



EL TÉ INGLÉS

Por **Olivia Medina**
Directora General de EURO TE

Siempre que oigo este término “té Ingles”, mi imaginación se va a la época victoriana, damas vestidas de largo, con sombrero y tal vez guantes, caballeros de traje también con sombrero, una mesa con hermoso mantel y exquisitamente montada con diversos elementos ad hoc, tacitas pequeñas, cucharita de té, plato de postre, el indispensable platón de 3 pisos (3 stand tier en inglés) y por supuesto una linda tetera de té humeante.

Pero vayamos más atrás en el tiempo, ¿Cómo es que los ingleses se hicieron tan adeptos al té?

Al igual que la mayoría de los países tomadores de té, se iniciaron en este placer por regalos de los chinos o bien por la curiosidad. Se cuenta que cuando los británicos

comerciaban con China a través de su puerto de cantón (el único al que se les permitía entrar en China a los “barbaros” occidentales) siempre recibían una taza de té al hacer negocios para comprar sedas, porcelana, brocados o cualquiera de las riquezas de China. Así pues, los comerciantes se comenzaron a hacer adeptos a la bebida y decidieron incluir unas cuantas cajas de esta preciada planta para probar suerte en Inglaterra.

Thomas Garraway fue el pionero en tratar de comercializarlo en Londres, en 1657, anunció una subasta de té en el periódico londinense “Mercurius Politicus” dándole una connotación medicinal. Dos años después escribió un folleto publicitario con más información acerca de los atributos de la bebida afirmando que

curaba “casi” cualquier malestar. Sin embargo, el té no despego en ese entonces.

La verdadera introducción del té se debe a la realeza, en 1662, el Rey Carlos II que había estado desterrado en Holanda (donde por supuesto tomaba té) se casó con la infanta Portuguesa Catalina de Braganza quien también estaba acostumbrada a tomarlo, así que ambos entusiastas de esta bebida se encargaron de introducirla a la corte que ansiaba complacer a sus reyes.

En aquel entonces el té era muy caro debido a los impuestos que pagaban al gobierno, en 1689, 500 gr. del té más barato costaba el salario semanal de un trabajador medio.

Las damas de sociedad lo tomaban en casa y ellas mismas lo preparaban ya que no permitían a la servidumbre hacerlo, era un artículo de tanto valor que se guardaba con llave en cajas hechas de madera o hojalata, muchas veces con llave. Esos recipientes se llamaban “caddy”, esta palabra viene de la palabra china “Catty” que significa libra. La mayoría de las caddies guardaban exactamente eso, una libra de té. Algunas veces también se guardaba azúcar en ella (otro artículo muy caro en aquel entonces).





A finales del siglo XVII, el impuesto sobre el té fue reducido considerablemente (del 119% al 12.5%) lo que ayudó a que fuera consumido por todas las clases sociales (sustituyendo a la cerveza y la ginebra icon las que se acostumbraba a desayunar!).

Ya para el siglo XIX los ingleses eran ávidos consumidores de té, desde el rey hasta el más humilde sirviente lo consideraban indispensable en su día a día. Por esa época también lograron ya producir el té en sus colonias, India y Ceilán principalmente (no sin antes pasar muchos problemas para lograrlo, si te interesa este tema te recomiendo el libro "For all the tea in China" de Sarah Rose)

Volviendo al afternoon tea, este famoso rito se inició a mediados del siglo XIX (1840) cuando a la 7ª duquesa de Bedford: Ana María Russel, se le ocurrió pedir a su servidumbre una taza de té a media tarde con un bocadillo, a esa hora ya moría de hambre pues solo tomaban un desayuno y lunch ligero (cenaban alrededor de las 9 pm por la introducción de las lámparas de gas a las casas), sintió tanto bienestar haciéndolo que pronto invitó a sus amigas a tomar té a su casa. Fue tal el éxito de estas reuniones (que se celebraban a las 4 pm y con el tiempo cambio el horario a las 5 pm) que se instituyó el tradicional "afternoon tea".

En él se lucía la mejor vajilla, platería y mantelería de la casa, y se desarrollaron infinidad de accesorios para servirlo adecuadamente, mesas especiales, charolas, servilletas, coladores y un largo etcétera. Una buena anfitriona se enorgullecía de servir el té a sus invitadas. Y era una gran oportunidad para expresar su identidad, intereses y gustos con opulencia y refinamiento.

Actualmente el afternoon tea lo podemos encontrar en los mejores hoteles y casas de té de toda Gran Bretaña y en ciudades cosmopolitas alrededor del mundo como Nueva York, Toronto, Hong Kong, Buenos Aires, Santiago y también en nuestra hermosa capital, la Ciudad de México.

Tradicionalmente consta de bocadillos salados (finger sándwich), pastelillos dulces y los famosos scones, una especie de bísquet neutro que se acompaña con crema y mermeladas. Obviamente un buen té debe acompañar todas estas delicias y aunque se puede servir cualquier té, nada supera el extraordinario maridaje de la comida con un buen Darjeeling proveniente de las faldas de los Himalayas en la India.



Marca mexicana



creada hace
27 años



UNA CREACIÓN DE
OLIVIA MEDINA
Primera TeaMaster en México

Contamos con un catálogo de más de 200 sabores de Tés y Tisanas y un amplio Catálogo de Accesorios con el que podemos solucionar cualquier necesidad del servicio de Té en tu negocio.

Ofrecemos precios competitivos y calidad excepcional, nos complace crear vínculos comerciales con todo negocio relacionado con la hospitalidad (Cafeterías, Salones de Té, Restaurantes, Spas, Hoteles, etc.)



Este año traemos para ti sabores nuevos y sorpresas, visita nuestros stands y celebra con nosotros.

Por salud y sabor en cada taza de té

Vive el té inglés en expo café
¡Te esperamos!



Nuestra línea orgánica está certificada por:



Somos orgullosos miembros:



eurote.com.mx [f/eurote](https://www.facebook.com/eurote) [@euroteoficial](https://www.instagram.com/euroteoficial) [/eurotetv](https://www.youtube.com/eurotetv)



CAFÉ MEXICANO

POR **Alfredo Cordero**

El consumo de café mexicano es popular en todo el mundo debido a su calidad y sabor distintivo. México es uno de los principales productores de café a nivel mundial, especialmente en regiones como Chiapas, Veracruz y Oaxaca. Aquí hay algunas razones por las cuales tomar café es tan popular:

SABOR Y VARIEDAD:

El café mexicano se caracteriza por su sabor suave, rico y con matices. Dependiendo de la región y del método de cultivo, el café mexicano puede tener notas de chocolate, caramelo, nueces y frutas. Además, México produce diferentes variedades de café, como el café arábica y el café robusta, lo que brinda una amplia gama de opciones para los amantes del café.

CULTURA Y TRADICIÓN:

El café forma parte integral de la cultura mexicana. En México, el café es más que una simple bebida: es una experiencia social y cultural. Los mexicanos suelen reunirse en cafeterías o en casa para disfrutar de una buena taza de café mientras platican y pasan tiempo

juntos. Además, las tradiciones de preparación del café, como el café de olla y el café de Chiapas, le agregan un toque único al consumo de café en México.

BENEFICIOS PARA LA SALUD:

El café contiene cafeína, que es un estimulante natural. Tomar café en moderación puede ayudar a aumentar la concentración, reducir la fatiga y mejorar el estado de alerta. Además, el café es una fuente de antioxidantes y compuestos bioactivos que se han asociado con varios beneficios para la salud, como la reducción del riesgo de enfermedades como la diabetes tipo 2, el Parkinson y algunos tipos de cáncer.

ENERGÍA Y PRODUCTIVIDAD:

Muchas personas toman café para obtener un impulso de energía y aumentar la productividad. La cafeína presente en el café estimula el sistema nervioso central y puede ayudar a combatir la somnolencia y mejorar el enfoque y la concentración. Por esta razón, el café es una bebida popular para comenzar el día o para mantenerse alerta durante largas jornadas de trabajo.

RITUAL Y RELAJACIÓN:

Preparar y tomar café puede ser un ritual relajante para muchas personas. El aroma del café recién molido, el sonido del agua hirviendo y el acto de disfrutar lentamente una taza de café pueden brindar momentos de tranquilidad y relajación. Para algunos, tomar café se convierte en un momento para desconectar del estrés diario y disfrutar de un tiempo para ellos mismos.

El café mexicano es apreciado por su sabor distintivo, su rica tradición cultural y los beneficios que puede aportar a la salud y el bienestar. Ya sea por su sabor, su aroma, su efecto estimulante o su capacidad para proporcionar momentos de tranquilidad, el café mexicano sigue siendo una elección popular para muchas personas en todo el mundo.

Te esperamos en Expo Café para que disfrutes la mejor experiencia en el mundo del café.



STAND 1,300



Desechables para Cafeterías



ventas@fajillas.com W: 55.40.24.83.53, ventas3@fajillas.com W: 56.10.32.23.99 / Tel.: 55.69.95.50.21



TRAZABILIDAD del CAFÉ: del origen a la taza

Por René Avila

En un mercado cada vez más exigente y competitivo, la trazabilidad del café surge como un concepto clave para impulsar la transparencia y la sostenibilidad en la industria cafetalera. Se trata de una práctica que no sólo garantiza la calidad del café que llega a las mesas de los consumidores, sino que también promueve el cumplimiento y la mejora continua entre la cadena productiva.

Los procesos básicos en los que debe enfocarse la trazabilidad son los siguientes:

- **Cosecha en la finca:** El proceso inicia con la recolección de las "cerezas" de café, la cual se realiza de forma manual entre los meses de noviembre a marzo.
- **Beneficio Húmedo:** Es la fase en la que los frutos cosechados se despulpan, fermentan, lavan y secan para dar lugar al café conocido como "pergamino".
- **Beneficio Seco:** En esta etapa se elimina la cascarilla y se selecciona el grano conforme a especificaciones de calidad, para dar lugar al denominado "café verde".
- **Tostado:** Finalmente, los granos se someten al calor para que desarrollen su sabor y aroma característicos y estén listos para su posterior molienda y preparación.



Uno de los principales objetivos de la trazabilidad del café es garantizar la calidad y la inocuidad alimentaria. Sin embargo, en el caso de los cafés de especialidad y aquellos con certificaciones sostenibles esta práctica agrega un valor considerable al asegurar la integración de lotes producidos por una sola finca o de blends, ya que en México la mayoría de la producción se realiza por productores minifundistas, que no llegan por sí mismos al mercado final.

En los últimos años la industria del café en México ha avanzado notablemente, debido a que una gran cantidad de productores trabajan con diversas certificaciones internacionales basadas en sólidos sistemas de trazabilidad, tales como: Rainforest Alliance, Comercio Justo y C.A.F.E Practices, entre otras. Sin embargo, aún existe una considerable área de oportunidad para garantizar la trazabilidad en el mercado mexicano, especialmente en segmentos en crecimiento como los cafés de finca, de género, competencias y preparaciones especiales.

Sin duda, uno de los aspectos clave para impulsar la trazabilidad es la educación a los consumidores, ya que son quienes respaldan esta iniciativa. Además, a medida que exista un mayor conocimiento sobre los procesos productivos del café, mejores esquemas de "trazabilidad" podrán desarrollarse. También es recomendable que barras, cafeterías y restaurantes se acerquen a cadenas de suministro sólidas que cuenten con experiencia y sean transparentes con respecto a los procesos que se realizan.

Conforme la demanda crece, la trazabilidad pasa de ser un valor agregado a una necesidad para asegurar que el café no proviene de zonas con deforestación, que no se incurren en prácticas poco éticas en su producción, que en sus procesos se minimice la huella de carbono, entre otros temas. Por este motivo, es necesario que todos los actores que forman parte de la industria cafetalera se involucren cada vez en esquemas que simplifiquen la verificación de procesos y es ahí donde la tecnología podría jugar un rol muy importante.



14^A EDICIÓN
**PREMIO
SABOR**
EXPOCAFÉ



El **Premio Sabor Expo Café** se ha consolidado como el referente máximo de calidad en cafés tostados en México.

El premio fomenta el consumo de café en México, promueve la producción y la oferta de cafés de excelente calidad.

En **Expo Café**, a través del proceso de degustación y votación se involucra a los consumidores en la selección de los lugares de las marcas finalistas.

Objetivo:

- Dar a conocer los mejores cafés tostados de origen mexicano otorgándoles reconocimiento y espacio dentro de **Expo Café 2023**.
- Ofrecer un panorama claro sobre las preferencias y gustos de los consumidores finales del café.

El **Premio Sabor Expo Café** forja un eslabón entre profesionales de café, productores, tostadores, marcas, comercializadores, consumidores y visitantes que asisten a **Expo Café**, creando y fortaleciendo vínculos que promueven la cultura de consumo de café de calidad.

La evaluación de los jueces se centra en características presentes en taza como aroma, sabor, acidez, balance y regusto entre otros.

Con el apoyo de la empresa **Indventure Corporation of Mexico** y la tecnología de la **Trifecta** organizamos **2 rondas de selección** donde **48 jueces** eligen de entre **174 muestras** los mejores cafés en un proceso a ciegas.

Quien otorga el premio es el consumidor final que vota en la **#Zona yotomocafé** y en los módulos de degustación y votación en piso contamos con el patrocinio de los vasos de la empresa **impresionenvasos.com**.

Tu voto es decisivo para concretar el trabajo y evaluación realizado por los jueces, la degustación de café solo requiere 5 minutos de tu tiempo para que elijas el sabor de tu preferencia.

Puedes seguir el proceso del **Premio Sabor Expo Café** en nuestras redes sociales.



WWW.EXPOCAFE.MX

14ª EDICIÓN

PREMIO SABOR EXPOCAFE

J U E C E S P S E C 2 0 2 3

ALEJANDRO ESCOBAR VAZQUEZ
Barista y Catador Q Grader



BEATRIZ ATTOLINI
Empresaria gourmet



GIOVANNA GARCÍA ROJAS
Barista



JUAN GONZÁLEZ FLORES
Marketing digital



ALEJANDRO LÓPEZ
Diseñador gráfico



DIEGO MARROQUÍN
Tostador



IVÁN MILLÁN
Chef repostero y experto en café



LAURA AJURÍA RAMOS
Barista y Tostadora



ALICIA PÁRAMO
Comunicóloga & RP experta en Café & Chocolate



EDUARDO JUÁREZ
Tostador



JAVIER ÍÑIGUEZ
Especialista en bebidas



LUCERO LUNA CAMPOS
Periodista y experta en café



ALFREDO CORDERO
Creatividad y eventos especiales



ENRIQUE ARECHAVALA
Fotógrafo de Alimentos



JONATHAN GRANADOS
Escritor



ANA ROSA CORRAL
Experta en Expos y amante del café



ERIKA CHAGOYA LEÓN
Empresaria, catadora, tostadora y barista



JOSÉ DE JESÚS OLVERA CRUZ
Antropólogo Gourmet



MARCOS JOSUÉ AYALA RODRIGUEZ
Chef chocolatero



AMANDA PUENTE RONCES
Asesoría y Consultoría Hospitalidad



ESAUD AYALA MORA
Tostador



JORGE LINARES VACA
Chef



MARIANA MARTÍNEZ HUACULLA
Logística y operaciones



ANDRÉS DE LEÓN
Actor y experto en Café



FABIOLA CHÁVEZ BAZA
Maestra de comercio exterior y amante del café



JORGE SORIANO
Chef consultor gastronómico



MAURICIO PAZ TORRES
Chef repostero y embajador de Salón Chocolate & Cacao



ANGEL RIVAS LAMADRID
Sommelier y periodista



FRANCISCO RODAS
Tostador



JUAN CARLOS DE LA TORRE
Barista y catador



MIRIAM ALDANA ROMERO
Barista



ARACELI MARTÍNEZ RODRIGUEZ
Catador café "Q"



GUILLERMO LUGO
Barista



JUAN MANUEL GONZÁLEZ MIRANDA
Barista y Tostador



NADIA RODRÍGUEZ
Editora de Gastronomía



WWW.EXPOCAFE.MX

14ª EDICIÓN
PREMIO SABOR
EXPOCAFÉ

J U E C E S P S E C 2 0 2 3



PATRICIA TORRES
Editora comunicadora



NAYELI ESTRADA JIMENEZ
Periodista



SALVADOR BENÍTEZ ESPINOSA
Tastador, barista, empresario



SANDRA VEGA
Bartender



PATRICIA ENGEL
Organizadora de Expos



ODETTE PASTOR
Bióloga Etnobotánica



VENTURA ORDOÑEZ
Ingeniero experto en equipos y Café



OSCAR ALFREDO GALEANA SANCHEZ
Periodista conocedor de café



VICTOR SABIDO BASTERIS
Apicultor y apasionado del café



RAQUEL DEL CASTILLO
Periodista gastronómica



RENE ÁVILA NIETO
Comercio internacional especializado en café



RODOLFO SALGADO
Empresario y apasionado del café



14ª EDICIÓN
PREMIO SABOR
EXPOCAFÉ

SEMIFINALISTAS

CAFÉ AROMA DE LA MONTAÑA

BARIZZIMO

MEDIOS TOSTADORES/FINCA HUATUSCO

CAFÉ MISTLY

ANTONINOS CAFÉ

INSOLUBLE CAFÉ

CAFETAL 2 PUENTES

LA CEREZA DEL CAFÉ

TUESTE CAFÉ

CAFÉ COATL

CAFÉ CAMINANTE

MEDUSA CAFÉ

CABRITA CAFÉ

NOMADE TOSTADORES EXPLOSIONS IN THE SKY

MÁNEKEN CAFÉ

DEL RIO CAFÉ

BULLET BLEND BY POLVORA FCE

OUTSIDERS CAFÉ ESPECIAL

CAFÉ SIETE GRAMOS

VILLA DE LA SIERRA

CAFÉ ASTRAL

PARADIS CAFÉ DE ESPECIALIDAD

CAFÉ FILEMÓN

CAFÉ FINCA CONSOLAPAN

CAFÉ CASTA 400

AZIMUT CAFÉ

OROVIVO CAFES MEXICANOS

HONORES CAFÉ CON VALORES/FLORALIS

LUNÁTICOS CAFÉ

ILUSTRE SPECIALTY COFFEE

HIPERBOREA

PARABOLA SPECIALTY COFFEE ROASTERS

ROLO COFFEE

CAFÉ TYPICA

CAFÉ TIERRA SAGRADA

CHERRY BLACK

14ª EDICIÓN
PREMIO SABOR EXPOCAFÉ

Ven a probar los 7 cafés finalistas del PSEC 2022 y votar por tu favorito en la #ZonaYoTomoCafe
Salón Maya 1

Jueves 7 de septiembre
12:00 a 20:00 hrs.

Viernes 8 de septiembre
12:00 a 17:00 hrs.



PREMIACIÓN
VIERNES 8 DE SEPTIEMBRE
19:00 HRS.

Salón Maya 1
Tunel Maya 1- Pepsi Center
World Trade Center - CDMX

También puedes seguir la premiación por @CafeExpo



FINALISTAS



ILUSTRE SPECIALTY COFFE
Totutla,



HIPERBOREA
Coatepec de Mejía, Veracruz



PARABOLA SPECIALTY
Guadalupe Miramar, Oaxaca



ROLO COFFE
Altos Tlayacapan, Morelos



CAFÉ TYPICA
Ixtlan, Oaxaca



CAFÉ TIERRA SAGRADA
El Porvenir, Chiapas



CHERRY BLACK
Yucuhiti, Tlaxiaco, Oaxaca

AGRADECEMOS A NUESTROS PATROCINADORES



WWW.EXPOCAFE.MX

Victoria Arduino

1905



Marca legendaria que fusiona tradición y diseño

Desde principios del siglo XX, Victoria Arduino ha trascendido las fronteras del tiempo y el espacio, revolucionando la forma en que experimentamos el café. Inspirados por la velocidad de los trenes a vapor y la necesidad de preparar el café con la misma rapidez, nació la primera máquina de espresso, denominada Victoria, un símbolo del sueño y la meta de su creador, Pier Teresio Arduino. Esta visión de negocio condujo a la unión perfecta entre la elegancia del diseño y la tecnología de vanguardia, traspasando los continentes y acercando a las personas en torno a una taza de café.

Athena Leva, con su sistema de dosificación por palanca, trae consigo una historia que se remonta a la posguerra, en 1946. Querida por los profesionales del espresso, esta máquina combina historia y tecnología en un acto de equilibrio perfecto. La palanca ofrece una personalización sin igual en cada taza, uniendo la destreza del barista con la perfección del diseño. La simplicidad de sus movimientos y mecanismos la hace duradera en el tiempo, una pieza atemporal que sigue sirviendo el arte del café con distinción.

Athena Leva



INSPIRED BY YOUR PASSION.

La magia de Victoria Arduino se despliega en cada detalle de las cafeterías y los espacios de café más icónicos del mundo. El arte de la innovación y la experimentación toman forma en las cafeteras Black Eagle Maverick y la estación de molinos Mythos. Estos componentes no solo son herramientas de calidad insuperable, sino que son piezas que cuentan historias, transmiten valores y conectan a las personas.



READY FOR SOME COFFEE?

El horizonte de experiencias cafetaleras se amplía con la incorporación de El Prima a la familia Victoria Arduino. Esta máquina encarna la versatilidad y la compacidad, permitiendo la creación de recetas que desafían los límites del presente convirtiéndose en un aliado indispensable para aquellos que exploran nuevas fronteras sensoriales.



Venus Bar



Una verdadera joya es Venus Bar, una máquina de espresso que encarna la opulencia y la gracia de su nombre. Creada con un arte excepcional, su carrocería martillada a mano y tres elegantes colores - cobre, latón y cromo - destilan una belleza que cautiva los sentidos. Cada pieza es el resultado del trabajo minucioso de artesanos expertos, fusionando la tradición con la tecnología para crear una experiencia visual y gustativa incomparable. Venus Bar, como la diosa que le da nombre, eleva cada sorbo de café a un nivel de elegancia inigualable.



LA MEJOR MAQUINA DEL MUNDO

La renombrada Black Eagle, ostenta el título de la máquina oficial de la World Barista Championship durante más de diez años y se ha consolidado su lugar como la mejor máquina del mundo. Con una estabilidad térmica insuperable, Black Eagle ofrece el control preciso de la temperatura para el mejor espresso.

La unión entre la tradición que inspiró la primera máquina demuestra cómo Victoria Arduino ha seguido adelante, redefiniendo constantemente los estándares de calidad y rendimiento.



La revolución continúa con la introducción de la Báscula Inteligente Virtual (VIS) en la máquina Eagle One. Esta tecnología impulsada por inteligencia artificial optimiza el flujo de trabajo y monitoriza las dosis en cada disparo, reduciendo el desperdicio y garantizando la consistencia. Eagle One, con su diseño minimalista y contemporáneo, se alza como un símbolo de equilibrio entre innovación y sostenibilidad.

EXPLORA EL UNIVERSO DE VICTORIA ARDUINO

Sumérgete en la historia de Victoria Arduino y descubre cómo esta marca italiana redefinió el arte del café. Desde la tradición centenaria hasta las innovaciones tecnológicas más audaces, Victoria Arduino te invita a unirse a una comunidad de amantes del café que comparten la pasión por la excelencia, la creatividad y el diseño vanguardista.



Conoce a los responsables
Victoria Arduino México



INSPIRED BY YOUR PASSION.



www.victoriaarduino.mx
contacto@victoriaarduino.mx
 +52 1 55 2922 6193
 @Victoria Arduino MX

EXPOCAFÉ
 7 AL 9 DE SEPTIEMBRE, 2023
 WTC - CDMX

DIRECTORIO
de **EXPOSITORES**



CONNEGA

CONSULTORÍA DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

Costos, Procesos, Administración, Consultoría, Recetarios y mucho más!



**TODO EN ESTA VIDA
TIENE UN COSTO,
INCLUSIVE EL COSTO DE NO
HACER NADA**

5 MOTIVOS

para abrir tu propia cafetería y convertirte en un emprendedor del café

POR **Alfredo Cordero**

Si eres un amante del café y sueñas con emprender tu propio negocio, abrir una cafetería puede ser la oportunidad perfecta para combinar tu pasión por esta deliciosa bebida con el espíritu emprendedor.

En este artículo, exploraremos cinco motivos convincentes para dar el salto y abrir tu propia cafetería.

1. PASIÓN POR EL CAFÉ Y LA CULTURA CAFETERA:

Si eres un apasionado del café, abrir una cafetería te permite sumergirte en el mundo del café todos los días. Podrás explorar diferentes variedades de café, métodos de preparación y crear experiencias únicas para tus clientes. Además, podrás compartir tu pasión con otras personas y construir una comunidad en torno a la cultura cafetera.

2. CREATIVIDAD Y EXPRESIÓN PERSONAL:

Una cafetería es un lienzo en blanco para que expreses tu creatividad. Desde la decoración y el diseño del espacio hasta el menú y las bebidas especiales, puedes dejar volar tu imaginación y plasmar tu estilo personal en cada aspecto de tu cafetería. Serás capaz de crear un ambiente acogedor y único que atraiga a los amantes del café y los convierta en clientes habituales.

3. INTERACCIÓN SOCIAL Y CONSTRUCCIÓN DE COMUNIDAD:

Las cafeterías son lugares de encuentro donde las personas pueden socializar, relajarse y disfrutar de un buen café. Al abrir tu propia cafetería, podrás crear un

ambiente acogedor que fomente la interacción social y la construcción de comunidad. Serás testigo de cómo tu cafetería se convierte en un punto de referencia en tu área local y cómo las personas se reúnen para disfrutar de momentos especiales.

4. OPORTUNIDAD DE OFRECER EXPERIENCIAS ÚNICAS:

Una cafetería no se trata solo de servir café, sino también de crear experiencias memorables para tus clientes. Puedes organizar eventos temáticos, catas de café, clases de preparación de café o incluso colaborar con artistas locales para exhibir su trabajo en tu espacio. Estas experiencias únicas harán que tu cafetería se destaque y atraiga a un público diverso.

5. POTENCIAL DE RENTABILIDAD Y CRECIMIENTO:

El negocio del café tiene un potencial de rentabilidad significativo. A medida que construyas una base de clientes leales, podrás aumentar tus ventas y expandir tu negocio. Además, el café es una industria en constante crecimiento, lo que significa que hay oportunidades para innovar y diversificar tus servicios, como ofrecer café para llevar, productos de café especializados o incluso expandirte a otras ubicaciones.

EN EXPO CAFÉ TE DECIMOS COMO

Si visitas Expo Café antes de abrir una cafetería tendrás todo el conocimiento y herramientas para que des este paso acompañado por expertos. Desde el funcionamiento interno, manuales operativos, y formulas efucaces de negocios hasta equipamiento y selección de café.

Todo esto pensado para que tu negocio sea un éxito. Expo Café te permite fusionar tu pasión por el café con el espíritu emprendedor.

Además de la oportunidad de expresar tu creatividad y construir una comunidad.

En Expo Café sabemos que el negocio del café ofrece un potencial de rentabilidad y crecimiento. Si sueñas con ser dueño de tu propio negocio y crear un lugar donde los amantes del café se sientan bienvenidos, visitar Expo Café debe ser tu paso #1.

Les esperamos del 7-9 de septiembre en el WTC, CDMX.

¡EL FUTURO DEL CAFÉ ES HOY!



Expo Café promueve el consumo de café de calidad, impulsando a cada eslabón de la cadena productiva de café, desde 2011 creamos el hashtag **#YoTomoCafé**, un concepto muy sencillo y poderoso que nos hace parte a todos.

Con esta campaña hemos dado sentido a promover la cultura de consumo de café de calidad, hemos hablado sobre la producción, el tostado, además de los beneficios del café, sus procesos y la preparación hasta llegar a la taza perfecta.

El concepto **#Yotomocafé** se ha consolidado “nos identifica y nos hace parte del consumo del café de calidad”.

Queremos promover que detrás de cada taza está el trabajo de muchas manos comprometidas con la industria.



14ª EDICIÓN

PREMIO SABOR 2023 EXPOCAFÉ



Premio Sabor Expo Café presenta el homenaje a Tina Turner!

Anna Mae Bullock, conocida en todo el mundo como **Tina Turner**, nos deja un gran legado como cantante, compositora y actriz.

Nacida el 26 de noviembre de 1939 en Nutbush, Tennessee se convierte en una de las más grandes figuras de la música internacional. Es conocida por su potente voz, su presencia en el escenario y su estilo musical que abarca géneros como el rock, el pop y el R&B.

Su carrera musical comenzó a fines de la década de 1950 cuando se unió a **Ike Turner** y su banda, primero como corista y luego como vocalista principal. La pareja se casó en 1962 y se convirtieron en un dúo musical muy exitoso con éxitos como **"River Deep - Mountain High"**. Sin embargo, su relación personal fue tumultuosa y, tras años de abuso físico y emocional, Tina finalmente dejó a Ike y emprendió su carrera en solitario en la década de 1970.

La década de 1980 marcó un renacimiento para **Tina Turner**. Su álbum **"Private Dancer"** (1984) fue un éxito internacional y generó éxitos como **"What's Love Got to Do with It"**. Su éxito continuó con canciones como **"Simply the Best"** y **"We Don't Need Another Hero"**.

Además de su música, **Tina Turner** también incursionó en la actuación y apareció en películas como **"Mad Max Beyond Thunderdome"** (1985) junto a Mel Gibson.

Tina Turner es famosa por sus enérgicas y electrizantes actuaciones en vivo, lo que le valió el título de **"Reina del Rock & Roll"**. Ha ganado múltiples premios Grammy y ha vendido más de 200 millones de discos en todo el mundo.

Sumado a sus interpretaciones con leyendas de la música como Cher, David Bowie, Mike Jagger, Rod Stewart, Chuck Berry, Elton Jhon y Tom Jones deja su nombre en el firmamento musical y en miles de corazones que hemos llorado, bailado y visto pasar la vida con su música.

Alfredo Cordero

Tina



SIMPLY THE BEST Café Tierra Sagrada

El Premio Sabor Expo Café nos presenta el maridaje sonoro entre **"Simply The Best"** de Tina Turner y una taza de café de **Café Tierra Sagrada**, de AguaTales, El Porvenir, Chiapas, un exquisito Bourbon Natural.

Canción: "Simply The Best" - Tina Turner: "Simply The Best" - Lanzada en 1989, esta canción se ha convertido en un himno y un clásico en los eventos deportivos y conciertos. Es un himno de empoderamiento que destaca la inigualable presencia de Turner en el escenario. Por su efecto empoderador y llena de energía, la canción resalta la voz y la presencia enérgica de Tina Turner. Su mensaje de ser "simplemente lo mejor" te lleva a saber que estás gozando un gran café de calidad.

Café: Café Tierra Sagrada
Este Bourbon Natural ofrece sabores ricos y complejos, acompañados de notas de chocolate, frutas y nueces.

Maridaje Musical y Sensorial:
Prepara tu taza de café y tómate un momento para apreciar sus aromas antes de dar el primer sorbo.

A medida que escuchas "Simply The Best", empoderate y llénate de autoconfianza, empoderamiento y autoconfianza. Toma un sorbo de café y deja que los sabores se desarrollen en tu paladar. Busca las notas de chocolate, frutas y nueces que podrían estar presentes en el café.

Crea la experiencia musical permitiendo que la canción y el café se complementen. La energía de la canción puede ponerte en movimiento y llevarte a dar lo mejor de ti en cada proyecto. ¡Disfruta de la canción "Simply The Best" de Tina Turner junto con los sabores del café de Café Tierra Sagrada para ser simplemente el mejor!



WE DON'T NEED ANOTHER HERO Cherry Black, Coffee Roasters

"We Don't Need Another Hero" de **Tina Turner** es ideal para tomar una taza de café de **Cherry Black Coffee Roasters**.

Canción: "We Don't Need Another Hero" - Tina Turner: "We Don't Need Another Hero" Fue el tema principal de la película **"Mad Max Beyond Thunderdome"** en 1985. Es un himno de empoderamiento con un coro pegadizo y poderoso que se ha convertido en un clásico de Turner. Es una canción emotiva y poderosa que encaja bien con el espíritu de resistencia y determinación. La voz de Tina Turner añade una capa de emoción que va perfecto con un café.

Café: Cherry Black Coffee Roasters, Yuchitlán, Tueste Medio, Tipica y Bourbon
El sabor de Cherry Black Coffee Roasters promete ser una experiencia sensorial de principio a fin. Su aroma elegante y sublimes notas te llenarán de fuerza.

Maridaje Musical y Sensorial:
Prepara tu taza de café y tómate un momento para disfrutar de los aromas antes de dar el primer sorbo.

Mientras escuchas "We Don't Need Another Hero", conecta con la emotividad de la canción y su mensaje de fortaleza y resiliencia. Toma un sorbo de café y deja que los sabores exploten en tu paladar. Conviértete en un héroe de tu destino y navega en mares repletos del sabor a café.

Recuerda que el mundo necesita más gente buena, se siempre un héroe. ¡Disfruta "We Don't Need Another Hero" junto con los sabores del café de Cherry Black, Coffee Roasters para gritarle al mundo que tú siempre serás tu propia salvación y más con un café al lado...



WHAT'S LOVE GOT TO DO WITH IT Hiperborea Casa Tostadora

Premio Sabor Expo Café te presenta un maridaje musical y sensorial para disfrutar de la canción **"What's Love Got to Do with It"** de Tina Turner mientras saboreas una taza de café **Hiperborea Casa Tostadora**, variedad **Geisha**, proceso natural, de Tlacotepec de Mejía.

Canción: "What's Love Got to Do with It" - Tina Turner: Esta canción es un clásico y presenta la poderosa voz de Tina Turner acompañada de un súper ritmo. La letra habla sobre el amor y las relaciones, y es ideal para dejar volar el corazón mientras disfrutas de tu café.

Café: Hiperborea Casa Tostadora, Variedad Geisha, Proceso Natural, Tlacotepec de Mejía

El café **Geisha** de Tlacotepec de Mejía, con su proceso natural, te ofrece notas excepcionales con cuerpo y sabores que harán una fiesta en tu paladar. El proceso natural resalta los sabores naturales del café y proporciona una experiencia sensorial rica.

Maridaje Musical y Sensorial:
Antes de empezar, prepara tu taza de café y tómalala para apreciar sus aromas y sabores iniciales.

A medida que escuchas "What's Love Got to Do with It", deja que la canción te sumerja en su ambiente emocional y su letra sobre el amor y las relaciones.

Toma otro sorbo de café y deja que los sabores se desarrollen en tu paladar. Busca las notas frutales y florales que caracterizan a la variedad **Geisha**.

Deja que la música y el café se entrelacen, creando una experiencia sensorial para ti. La voz poderosa de Tina Turner podría realzar los sabores del café y añadir un toque de pasión a tu degustación. Si sientes el impulso, puedes incluso cantar junto a la música mientras disfrutas de tu café. La combinación de la canción y el café podría despertar una sensación de alegría y satisfacción.

Recuerda que la clave de un buen maridaje musical y sensorial es la inmersión total en la experiencia. ¡Disfruta de la música de Tina Turner y de los sabores del café **Hiperborea** en un momento inolvidable para ti!



PRIVATE DANCER Ilustre, Specialty Coffee

Premio Sabor Expo Café presenta un maridaje musical y sensorial para disfrutar de la canción **"Private Dancer"** de Tina Turner mientras saboreas una taza de café de **Ilustre, Specialty Coffee**, de la finca Chachaxtla en Veracruz, variedad **Geisha**, en proceso natural anaeróbico, tostado medio claro, con notas a uva, fresa, durazno, floral y chocolate.

Canción: "Private Dancer" - Tina Turner: "Private Dancer" El álbum y la canción homónima lanzados en 1984 marcaron un punto de inflexión en la carrera de Tina Turner. "Private Dancer" es una balada cautivadora que muestra su habilidad para transmitir emociones a través de su voz, una canción emotiva que resalta la increíble voz y la poderosa capacidad interpretativa de Tina Turner. La canción se centra en la intimidad y la conexión emocional, por ello al beberse con café nos brinda una poderosa experiencia sensorial.

Café: Ilustre, Specialty Coffee:
Este café **Geisha** de la finca Chachaxtla en Veracruz ofrece una variedad de sabores, desde frutas frescas hasta notas florales y chocolatosas. Al cantar con un proceso natural anaeróbico nos aporta riqueza sabores y aromas.

Maridaje Musical y Sensorial:
Prepara tu taza de café y disfruta de su aroma antes de dar el primer sorbo.

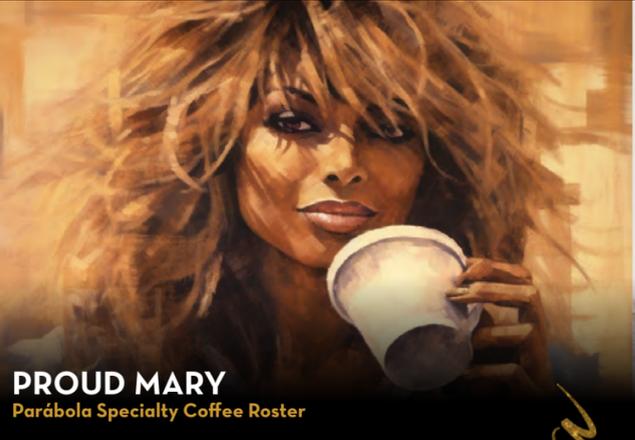
A medida que escuchas "Private Dancer", cierra los ojos y en la emotividad de la canción. Deja que la voz de Tina Turner te guíe a través de la experiencia.

Toma un sorbo de café y deja que los sabores se desarrollen en tu paladar. Busca las notas frutales, florales y de chocolate que se alinean con la descripción del café.

Combina la experiencia auditiva y gustativa permitiendo que la canción y el café se fusionen. La sensibilidad de la canción te va a envolver... Siente esas notas a saxofón que abren el terreno para dar entrada a la voz de Tina Turner.

Inspírate y baila por la vida, por los que amas, baila por todo aquello que toca tu alma...

¡Súbele a la música y goza "Private Dancer" acompañado del sublime sabor de **Ilustre, Specialty Coffee**, tu **Private Coffee**!



PROUD MARY Parábola Specialty Coffee Roster

Queremos que disfrutes **"Proud Mary"** de Tina Turner mientras degustas una taza de café **Parábola Specialty Coffee Roster** de Guadalupe Miramar, Oaxaca, variedad **Geisha**.

Canción: "Proud Mary" - Tina Turner: Esta canción es enérgica y llena de vitalidad, con un ritmo contagioso que invita a moverse. Refleja la fuerza y el dinamismo de Tina Turner, lo cual puede complementar la experiencia de disfrutar un café especial y único.

Café: Parábola Specialty Coffee Roster de Guadalupe Miramar, Oaxaca, Variedad Geisha
La variedad **Geisha** es conocida por sus sabores distintivos y sutiles. Puede presentar notas florales, cítricas y afrutadas, con una acidez brillante y un cuerpo suave. Este café de Oaxaca seguramente ofrecerá una experiencia sensorial intrigante y compleja.

Maridaje Musical y Sensorial:
Antes de comenzar, asegúrate de preparar y oler el café para apreciar sus aromas.

Al dar el primer sorbo del café, déjalo deslizar lentamente por tu paladar para captar sus matices.

Comienza a reproducir "Proud Mary" de Tina Turner. A medida que disfrutas del café, deja que su sabor y el ritmo de la canción se mezclen. El ritmo enérgico y la voz potente de Tina Turner pueden resaltar las notas vibrantes y el sabor del café **Geisha**.

Deja que la canción te inspire a saborear cada sorbo con energía y alegría.

Siéntete libre de moverte al ritmo de la música mientras disfrutas de tu café. La canción puede agregar una dimensión emocional y dinámica a tu experiencia sensorial.

Recuerda que el maridaje musical y sensorial es una cuestión personal y subjetiva. Lo más importante es que ambos elementos se complementen y enriquezcan mutuamente tu experiencia.

¡Premio Sabor Expo Café te invita a disfrutar de **Parábola** y de la música de Tina Turner de una manera única y placentera!



NUTBUSH CITY LIMITS Rolo Coffee

Premio Sabor Expo Café te invita a disfrutar **"Nutbush City Limits"** de Tina Turner mientras saboreas una taza de **Rolo Coffee**, de Tlaltetela Veracruz, Finca La Esperanza, Proceso Lavado Láctico, con notas a naranja, ciruela, cereza, chocolate y cuerpo mantecilloso, variedad **Garnica Bourbon** y Colombia, tueste medio.

Canción: "Nutbush City Limits" - Tina Turner: "Nutbush City Limits" es un tema lanzado en 1973, una oda a la ciudad natal de Tina Turner, Nutbush, Tennessee. Una canción muy poderosa y enérgica que el espacio con la voz, energía y espíritu de Tina Turner.

Café: Rolo Coffee
Te ofrecemos una taza de café nacido en Finca La Esperanza, en proceso Lavado Láctico, Notas a Naranja, Ciruela, Cereza, Chocolate y Cuerpo Mantecilloso, Variedad **Garnica Bourbon** y Colombia en tueste medio.

Rolo Coffee promete una experiencia sensorial completa, con notas de frutas y chocolate. El proceso de lavado láctico añade una textura mantecillosa y una dulzura suave.

Maridaje Musical y Sensorial:
Prepara tu taza de café y tómate un momento para disfrutar de sus aromas antes de dar el primer sorbo.

A medida que escuchas "Nutbush City Limits", deja que la canción te transporte al ambiente enérgico que evoca a la ciudad a la que rinde homenaje. En esas calles también se toma café, también hay sueños y mil ideales impregnando el aire.

Toma un sorbo de café y permítete que los sabores se desplieguen en tu paladar. Busca las notas de naranja, ciruela, cereza y chocolate que se describen en el café.

Combina la experiencia musical permitiendo que ambos elementos te transporten a ese lugar seguro donde una taza de café te reconforta.

¡Disfruta de "Nutbush City Limits" de Tina Turner junto con los sabores de **Rolo Coffee** para una experiencia sensorial que transforme tu momento.



RIVER DEEP - MOUNTAIN HIGH Typica Café

Premio Sabor Expo Café presenta un maridaje musical y sensorial para disfrutar de **"River Deep - Mountain High"** de Tina Turner mientras saboreas una taza de café **Typica**, originario de Santa María Yucuhitli, Café Arábigo, Variedades **Typica, Bourbon** y **Caturra**, en proceso **Honey Red**.

Canción: "River Deep - Mountain High" - Tina Turner: Esta canción es un clásico que muestra la increíble voz y energía de Tina Turner. Este tema grabado en 1966 fue producido por Phil Spector y es considerado uno de los mejores trabajos de Turner. Su poderosa voz y la producción innovadora de Spector hacen de esta canción una joya de la música.

Con la intensidad y pasión se puede crear un puente emocional y dinámico mientras disfrutas de tu café.

Café: Typica de Santa María Yucuhitli, café Arábigo, variedades Typica, Bourbon y Caturra, Proceso Honey Red

El café **Typica** de Santa María Yucuhitli con sus variedades y proceso **Honey Red** ofrece sabores complejos, con notas que van desde cítricas hasta dulces. El proceso **Honey** aporta dulzura y profundidad a la taza.

Maridaje Musical y Sensorial:
Comienza preparando tu taza de café y toma un sorbo para percibir sus aromas y sabores iniciales.

A medida que escuchas "River Deep - Mountain High", permite que la canción te envuelva con su energía y pasión. Deja que la voz de Tina Turner te lleve en un viaje emocional.

Toma otro sorbo de café y deja que los sabores se desplieguen en tu paladar. Busca las notas cítricas y dulces que podrían ser realzadas por la canción.

Deja que la música y el café se mezclen, creando una experiencia sensorial única y estimulante. La intensidad de la canción podría elevar la experiencia de saborear el café y viceversa. Muevete al explosivo ritmo de la música mientras disfrutas de tu café.

¡Disfruta de la música de Tina Turner y de los sabores del café de Santa María Yucuhitli en esta experiencia única!



CONFERENCIAS



CAPACITACIÓN CONTINUA

Expo Café es la plataforma ideal para concretar y emprender negocios, así como aprender por medio de la capacitación.

Ofrecemos a los asistentes una serie de talleres y conferencias enfocados a todos aquellos interesados en montar una cafetería, consolidar su negocio y capacitarse para aprender todo lo que un amante del café debe saber.

Refrendamos nuestro interés por poner en alto el nombre del café en nuestro país, crecimos en piso de exposición y nos consolidamos como

Expo Café es el lugar ideal para unirse, aprender, debatir y consolidar. Estamos enfocados en el sabor y los procesos, en difundir qué hay detrás de la taza de café que llega a tu mesa, en compartir con todo México la cultura de la industria cafetalera.



CONTACTO:

Raquel@tradex.com.mx
T. 56 2131 2202
T. 55 5605 1044
T. 55 5604 4900 ext 118 y 119

WWW.EXPOCAFE.MX

JUEVES 07 DE SEPTIEMBRE



12:00 - 13:00 hrs.
VALORAR MI CAFÉ MEDIANTE LA CERTIFICACIÓN
Stéphane Romero-Cortell
EcoCort México



13:30 - 14:30 hrs.
ANÁLISIS DE CASOS DE ÉXITO Y FACTORES CLAVE EN LA RENTABILIDAD DE BARRAS DE CAFÉ.
Angel Ojeda
Discount Coffe



15:00 - 17:00 hrs.
OPTIMIZACIÓN DE LA EFICIENCIA OPERATIVA
Omar Martínez
CONNEGA



17:30 - 18:30 hrs.
CONFERENCIA INTRODUCCIÓN AL MATCHA
Min Kim
Matcha México



19:00 - 20:00 hrs.
SUSTENTABILIDAD NESPRESSO THE POSITIVE CUP
Miriam Nájera
Nespresso México S.A. de C.V.



Cupo limitado a 50 personas
** Programa sujeto a cambios sin previo aviso

VIERNES 08 DE SEPTIEMBRE



08:00 - 11:30 hrs.
QUIERO PONER MI CAFETERIA ¿QUÉ DEBO HACER?
Dr. David Barbani
Coffee Solutions



12:00 - 13:00 hrs.
FOOD STYLING: EL ARTE DE HACER TUS PRODUCTOS MÁS APETECIBLES
Consuelo Herrera, Edgar Medina y Eduardo de la O
Visual Taste



13:00 - 14:30 hrs.
TECNOLOGÍAS DE TUESTE DE CAFÉ
Juan Luis Alvarado
Tueste Café



16:00 - 17:00 hrs.
¿TIK TOK FUNCIONA PARA MI NEGOCIO? TIPS Y ESTRATEGIAS
Yadira Palmas Galindo
Agencia Digital ADN



17:30 - 18:30 hrs.
AGUA PARA CAFÉ
Fernando Morales
Professional Series



19:00 - 20:00 hrs.
CAFETERÍA 101 TRAZA SU CAMINO GLORIOSAMENTE
Fabiola Baza
Café Destino & Destino Baker's



SÁBADO 09 DE SEPTIEMBRE



08:00 - 9:45 hrs.
FUNDAMENTOS DE LA EXTRACCIÓN
Guillermo Lugo
Entrenubos de café



10:00 - 11:00 hrs.
LA EVOLUCIÓN DE LA CATACIÓN EN EL MUNDO DEL CAFÉ
Jacky Medinilla
Tueste Café



11:15 - 12:15 hrs.
LA NUEVA TENDENCIA FOOD DESIGN
Consuelo Herrera, Edgar Medina y Eduardo de la O
Visual Taste



12:30 - 14:30 hrs.
PRECIO JUSTO: UN ANÁLISIS PROFUNDO PARA UNA FIJACIÓN EFECTIVA
Omar Martínez
CONNEGA



15:00 - 16:00 hrs.
CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE CAFETERAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANTENIMIENTO
Ricardo Ortega Ramírez
Asis Espresso (Asistencia Espresso)



16:30 - 17:30 hrs.
DESBLOQUEA TU POTENCIAL: CÓMO SACAR EL MÁXIMO PROVECHO DE LA TECNOLOGÍA RESTAURANTERA
Rubén Hernández
Poster POS



18:00 - 19:00 hrs.
CAFETERÍA 102 TEMAS ESCABROSOS PARA ESE CAMINO GLORIOSO
Fabiola Baza
Café Destino & Destino Baker's



TALLERES



MIÉRCOLES 6 DE SEPTIEMBRE



07:00 - 11:00 hrs.
TALLER DE BARISTA BÁSICO
Guillermo Lugo
Entre Nubes de Café
TALLER PRÁCTICO CON DEGUSTACIÓN

AGOTADO



12:00 - 15:00 hrs.
ARTE LATTE I NIVEL BÁSICO
Giovanna García
Centrina
TALLER TEÓRICO PRÁCTICO

AGOTADO



15:30 - 17:30 hrs.
MIS PRIMEROS CHOCOLATES
Marco Ayala
Sweet Dreams
TALLER TEÓRICO PRÁCTICO

ÚLTIMOS LUGARES



18:00 - 21:00 hrs.
INTRODUCCIÓN A LA DEGUSTACIÓN BÁSICA DE CAFÉ
Pablo Contreras
Shb Caffè SA. DE CV.
TALLER TEÓRICO PRÁCTICO

AGOTADO



JUEVES 07 DE SEPTIEMBRE



08:00 - 11:00 hrs.
ARTE LATTE 2 NIVEL INTERMEDIO
Giovanna García
Centrina
TALLER TEÓRICO PRÁCTICO



11:30 - 13:30 hrs.
EXPERIENCIA SENSORIAL: LA CIENCIA DETRÁS DE LA EXPERIENCIA SENSORIAL DE LAS BEBIDAS
Georgina Barragán
Star Tree
EXPERIENCIA SENSORIAL



14:00 - 17:00 hrs.
PASTEL EFECTO ESPEJO
Mau Paz
Mau Paz Bakery
TEÓRICO-PRÁCTICO



17:30 - 20:00 hrs.
EL TÉ, MARIDAJE PERFECTO
Olivia Medina
Ricardo, Guy Albert Semavoine
Euro Te
CATA-MARIDAJE



VIERNES 08 DE SEPTIEMBRE



08:00 - 12:00 hrs.
CÓMO INICIAR TU NEGOCIO DE CAFÉ Y/O CAFETERÍA DESDE CERO
Alejandro Comi
(CEO y Co-Fundador)
El café de los sentidos
TALLER TEÓRICO PRÁCTICO



12:30 - 15:30 hrs.
BUBBLE TEA
Min Kim
Matcha México
TALLER TEÓRICO PRÁCTICO



16:00 - 19:00 hrs.
INTRODUCCIÓN A LA MIXOLOGÍA EN CAFÉ
Luis Miguel
Exquisito Café
TALLER TEÓRICO-PRÁCTICO



SÁBADO 10 DE SEPTIEMBRE



08:00 - 12:00 hrs.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO PARA MI MÁQUINA DE EXPRESIÓN
Ventura Ordoñez
(CEO y Co-Fundador)
El café de los sentidos
TALLER TEÓRICO PRÁCTICO

ÚLTIMOS LUGARES



12:30 - 15:30 hrs.
NUEVO MÉTODO DE EVALUACIÓN DEL VALOR DEL CAFÉ FORMATO BETA
Pablo Contreras
Shb Caffè SA. DE CV.
TALLER TEÓRICO PRÁCTICO



16:00 - 20:00 hrs.
BARISTA BÁSICO
Azucena Ruíz Ulloa
Exquisito Café
TALLER TEÓRICO-PRÁCTICO

AGOTADO



** Programa sujeto a cambios sin previo aviso



CONTACTO:
Raquel@tradex.com.mx
T. 56 2131 2202
T. 55 5605 1044
T. 55 5604 4900 ext 118 y 119

WWW.EXPOCAFE.MX

26° EDICIÓN

EXPOCAFÉ

7 AL 9 DE SEPTIEMBRE, 2023 WTC-CDMX



DIRECTORIO DE EXPOSITORES

AGRO UNIÓN, SA DE CV

Stand 100
Jaime Shor
T: (55) 2337 2854
ventas@etnia52.mx
www.etnia52.mx
"HACEMOS QUE EL CAFÉ MEXICANO SEA EXTRAORDINARIO."
Ponemos el mejor café al alcance de nuestros consumidores. Nuestro objetivo es ofrecer a los amantes del café, la variedad, textura y sabor que brinda el café mexicano, integrando el trabajo de caficultores nacionales a la industria de especialidad.

AGROINDUSTRIAS EN FIRME / CAFÉ FINCA EL REY

Stand 1201
Edgar Roberto Ríos Noriega
T: (271)1282854
ventas@fincaelrey.com
https://www.facebook.com/fincaelreycfe
Empresa dedicada a la comercialización de café verde, tostado en grano y molido.

ALEPH SUIR - KFE TAKE

Stand 1001
T: 55 3189 6999
contacto@alephsuir.com
www.alephsuir.com
Aleph Suir desarrolla factores de transferencia, expuestos a frecuencias alpha 432, únicos en el mercado, 100% naturales, adaptógenos. Presentamos KFE TAKE, café de altura (caracolillo) 100% mexicano hecho a base de HONGOS, REISHI SHIITAKE | LACTARIUS SALMONICOLOR, generando células inteligentes que reaccionan de manera positiva en el organismo, dando las claves genéticas necesarias que el cuerpo necesita para crear inmunidad celular, POTENTE ANTIOXIDANTE / RELAJANTE, siempre en #BienestarTotal.

ALLEGRO INGREDIENTS DE RL DE CV

Stand 106
Lic. Tere González
T: (55) 5819 5200 AL O4
tgraga@allegroingredients.com.mx
www.allegroingredients.com
Fabricantes de insumos para cafeterías, restaurantes, fuentes de sodas, fabricamos jarabes saborizantes, bases en polvo para frappe, pulpas naturales, polvo para preparar Te Chai, salsa de chocolate, cajeta y caramelo, perlas explosivas. Tenemos todo lo que necesitas para tu negocio. Somos fabricantes, producto 100 % mexicano.

ALOISIA JARDÍN DE TÉ

Stand 420
Héctor Chaparro
T: (55) 8926 5167
hector@aloisia-jardindete.com.mx
www.aloisia-jardindete.com.mx
Somos especialistas en Té. Ofrecemos una exquisita variedad de té en hebra, blends y tisanas de alta calidad (herbales y frutales). Contamos con cerca de 100 productos en nuestra carta, además de que importamos y comercializamos algunos productos para clientes que requieren mezclas personalizadas o exclusivas para sus negocios. Somos en el aliado perfecto para todos aquellos negocios y empresas que desean agregar valor a través de un programa de té y otras infusiones.

AMBIT TECHNOLOGY

Stand 903
Franco Sabatte
T: (55) 1051023
fsabatte@ambit.com.mx
www.ambit.com.mx
Soluciones integrales de software punto de venta para restaurantes y tiendas retail.

AMSA - CARI COFFEE - SMS

Stand 1918
María Alejandra Marcín Cardeña
T: 96165 43259
amarcin@ecomtrading.com
www.ecomtrading.com
Comercialización y venta de granos y semillas.

ARAMPY "REPOSTERÍA ARTESANAL"

Stand 124
Pilar Delgado
T: 5547933877
arampyreposteriaartesanal@gmail.com
Venta de artículos para la Repostería y pastelería. Venta de repostería vegana y tradicional por menudeo y mayoreo.

ARTESANALES DEL SUR

Pabellón PC-30
Héctor López
T: (55 5563 5253
contacto@artesanalesdelsur.com
www.artesanalesdelsur.com
Producción y comercialización de café estricta altura del estado de Chiapas y miel de abeja pura.

ASOCIACIÓN MEXICANA DE CAFÉS Y CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD A.C.

Stand 1710
Sylvia Gutiérrez
T: 55569 84710
contacto@amcce.org
www.amcce.org
Con más de 18 años de experiencia la AMCCE da servicios y capacitación a todos los involucrados en el negocio del café. Trabajamos de la mano del Coffee Quality Institute y de la Specialty Coffee Association con certificaciones internacionales. Somos el organismo aprobado para organizar las competencias de la World Coffee Events.

ASTORIA DE MÉXICO

Stand 703
Fátima Tobón Guzmán
T: (222) 709 1637
ventas@astoria.com.mx
www.astoria.com.mx
Venta de máquinas para café, capuchino, expreso, y bebidas granizadas.

BAD FLOW

Stand 1216

BARISTA SHOP

Stand 612
Daniele Costantini
T: 5550351044
administracion@baristashop.com.mx
www.coffeeoutlet.com.mx

Nos especializamos en la comercialización de cafeteras industriales italianas, percoladoras para café americano, molinos para café, métodos de extracción, café, té, tisanas, jarabes, bases para bebidas frías, herramientas para barista, tazas en porcelana, así como refacciones originales para todas las marcas de cafeteras. En BARISTA SHOP, contamos con más de 20 años de experiencia en el mundo del café, ofreciendo soluciones integrales para la industria HORECA. Nos preocupamos por proveer las mejores marcas con el fin de brindar a nuestros clientes los productos, accesorios e insumos de mejor calidad al mejor precio, acompañándoles en todo momento con capacitación, asesoría y servicio técnico.

BELLO CAFÉ

Pabellón PC-3
Abraham Bello
T: 5547576046
abrahambello752@gmail.com
https://m.facebook.com/profile
Tostador, Venta de Café verde, café tostado al mayoreo y menudeo , capacitación en barismo, catación y tueste de café.

BIOPRODUCTSGT

Stand 1301
Yenia García
T: (55) 4598 7443
ygarcia@bioproductsgt.com
www.bioproductsgt.com
En Bio Products GT S.A de CV, nos preocupamos por el medio ambiente, por tal motivo nos dedicamos a la comercialización de productos desechables compostables, mismos que están elaborados con los más altos índices de calidad a base de materiales amigables con el medio ambiente como son Bagazo de la caña de azúcar, Polímero de maíz. (PLA), Cartón.

BRANG CON ESTILO PROPO

Stand 1012
Manuel Carrillo
T: (55) 5305 9823
ventas@brang.mx
www.brang.shop
Marca con accesorios de café, vino y muebles para hogar y restaurantes.

BÜHLER

Stand 1212
Carlos Escobar
T: 7222620500
buhler.toluca@buhlergroup.com
www.buhlergroup.com
Bühler es una empresa de origen suizo con más de 160 años en el mercado y presencia en México a través de sus oficinas en Toluca. Ofrecemos soluciones tecnológicas de vanguardia para el beneficio seco, incluyendo los procesos de recepción, manejo, limpieza y clasificación óptica de café verde. Además de tostadores para capacidades de entre 5 y 20 kg por batch, así como molinos y líneas completas. Visitanos y platica con nuestros expertos.

BUNN

Stand 512
Federico Lara
T: (55) 5966 5893
federico.lara@bunn.com
www.bunn.com
Fabricación de equipos dispensadores para bebidas no alcohólicas, cafeteras, molinos y calentadores de agua.

CAFÉ ALGRANÁ

Stand 1817
Cristian Santander
T: (55) 8106 3851
cristian.santander@algrana.cafe
www.algrana.cafe
Somos una torrefactora de café con más de 20 años en el mercado, orientando nuestro mercado al sector horeca, y vendedores de equipos profesionales para preparar Café, teniendo exclusividad de distribución en el país de la marca KALERM maquinas profesionales totalmente automáticas.

CAFÉ BOATO

Stand 700
Melissa González
T: (811) 247 4717
m.gonzalez@galacom.com.mx
www.cafeboato.com
Somos una empresa dedicada a la venta de máquinas e insumos de cafetería para hoteles, restaurantes y cafeterías.

CAFÉ BUSHIDO

Pabellón PC-15
Mayra Alejandra Navarro Hernández
T: (55) 3893 6644
cafebushido@gmail.com
Somos una barra y tostadores de café establecida desde 2012, que busca promover en el oriente de la ciudad de México, el consumo de café de calidad cosechado en distintas regiones de nuestro país. Hoy en día el principal objetivo es que nuestro café llegue a más personas para consumo en casa o negocio.

CAFÉ CHIAPANECO

Stand 318
Demetrio Rivera
T: (56) 3377 4400
riveranavarone@yahoo.com
www.cafechiapaneo.com.mx
Venta de café de altura y miel flor de café.

CAFÉ CIRO'S

Pabellón PC-10
Ciro Juárez Sedas
T: (273) 159 8655
c191951@hotmail.com
https://m.facebook.com?groups
Producción, industrialización artesanal y comercialización de café orgánico artesanal tradicional y de especialidad de café verde u oro, tostado en grano o molido y derivados del café, en sus dos líneas sabores apasionados y cuidados corporales.

CAFÉ DOS CULTURAS

Pabellón PC-31
Valdemar Hernández
T: (797) 103 1115
ventas@cafedosculturas.com
www.cafedosculturas.com
Somos productores y tostadores de café de la Sierra Norte de Puebla, nos especializamos en atender cafeterías, restaurantes, consumo de oficinas de café tostado y proveemos de café verde a microtostadores, tenemos cobertura de envíos a todo el país.

CAFÉ EL MARINO

Stand 802
Christian Lizárraga
T: (669) 980 18 78
christian.lizarraga@cafemarino.com.mx
www.cafemarino.com.mx
CAFÉ EL MARINO es una empresa de origen mazatleco fundada en el año de 1950, que para la década de los 60's ya había iniciado la exportación de Café Verde y Café Tostado y molido a los Estados Unidos y Canadá; simultáneamente a este gran avance, se creaba la filial en la ciudad de Guadalajara con el principal objetivo de cubrir un territorio más extenso al expandirse hacia el occidente del país.

CAFÉ LA ESTACIÓN V

Pabellón PC-14
Gustavo Ramírez
T: (228) 101 4171
laestacioncoatepec@hotmail.com
Productor, tostador, comercializador de café. Productos de chocolatería.

CAFÉ KAJ'PE

Pabellón PC-24
Leonardo Aceves
T: (55) 434 81937
leonardoacevesrivero@gmail.com
www.cafeorganicomexicano.com
Somos una joven empresa que busca promover, diseñar y tostar el mejor café de especialidad mexicana. Ofrecemos además apoyar a emprendedores creando su propia marca y sello distintivo de café, hacemos la maquila incluido el tueste y embolsado enviando a todo el país de forma económica y rápida para todas las cafeterías y baristas.

CAFÉ LA ORGANIZACIÓN

Pabellón PC-33
Edgar Cruz Hernández
T: (951) 513 4001
ventas@cafelaorganizacion.com
www.cafelaorganizacion.mx
"Somos una organización social que agrupa organizaciones de pequeños productores de café de Oaxaca, promovemos proyectos productivos, económicos y sociales a través de nuestros diferentes organismos y empresas, fomentando el desarrollo sustentable y mejorando la calidad de vida de nuestras familias."

CAFÉ MECHIS

Pabellón PC-7
José María Chicuellar
T: (273) 100 8919
cafemechis@gmail.com
Somos una familia de productores de café de especialidad 100% veracruzanos buscando elevar a otro nivel la experiencia de tomar café en nuestros clientes. Tenemos un compromiso sensorial con quienes forman parte de nuestra comunidad y cada año buscamos mejorar prácticas elevando la puntuación de nuestros cafés de forma progresiva.

CAFÉ ORIENTAL

Stand 1006-915
Julio Cesar Vázquez
T: (55) 5558 2510
cafeoriental3@hotmail.com
www.cafeoriental.com.mx
Café e insumos.

CAFÉ SIERRA NEGRA

Stand 1400
Juan Antonio Carrera Arriaga
T: (222) 380 3066
jacarrera@cafesierranegra.com
www.cafesierranegra.com
Somos una empresa mexicana orgullosa de promover la cultura del café, desde la plantación hasta una deliciosa taza, inspirados en la región Sierra Negra que une en calindancias a los estados de Puebla, Veracruz y Oaxaca; Servimos con excelencia en nuestra cadena de cafeterías y distribuimos la mejor selección de granos árabicas y robustas producidos en nuestra región.

CAFÉ SOLEMNUS

Stand 1013
Geovanny Lopez
T: (228) 140 0022
solemnus.ventas@hotmail.com
www.cafesolemnus.com
Somos una empresa, enfocada en la producción, industrialización y comercialización de cafés especiales, teniendo como objetivo satisfacer las expectativas de nuestros consumidores, con un producto de muy alta calidad. Buscamos así mismo, instrumentar procesos bio-sustentables, a fin de preservar nuestro entorno.

CAFÉ TARRAZÚ

Pabellón PC-28
Rene Valderrabano
T: 6383 8020
renevalde.bessudo@hotmail.com
Empresa 100% Poblana, con 10 Años de experiencia en la comercialización de café de excelente calidad en sus distintas presentaciones, como lo son: Café en verde, Café tostado, Café molido Y subproductos.

CAFÉS MÍSTICOS DE MÉXICO

Stand 102
Julio Cesar Escandón Sámano
T: (523) 3116 44504
julio@ilcaffeto.com
Café de especialidad, muebles para cafetería.

CAFESCA

Stand 1210
Alexis Gutiérrez
T: (962) 182 0151
alexis.gutierrez@cafesca.com
www.amorcafe.com.mx
Fabricantes de Café Soluble Liofilizado y Tostado, Molido y en Grano.

CAFETERÍA PISO 73

Stand 104
Marco Antonio Carpio Ramón
T: (55) 5204 4318 (55) 1519 0730
mcarpio@cs-docs.com
www.piso73.com
Cafetería de Barrio, contamos con 2 sucursales EUGENIA y ELVIRA. Agradable ambiente familiar.

CAFETTO

Stand 905
Brenda Barros
T: (55) 8071 4267
cafettodmexico@gmail.com
www.cafetto.com
Empresa Australiana especialista en detergente para el sector cafetería a nivel mundial con presencia en más de 170 países, y somos sponsor de SCA y Word barista Championship.

CAFIVER

Stand 202
T: (272) 104 8828
cgalvan@cafiver.com.mx
www.cafiver.com
Somos una destacada industrializadora y comercializadora de café, con una sólida presencia en diversas líneas de negocio que abarcan todo el espectro de la experiencia cafetera. Nuestro compromiso es baso en brindar calidad excepcional y sabor inigualable en cada taza. Comercio electrónico ofrece venta de café que se adapta a tus necesidades, tanto para mayoreo como consumidor final. Coffee Service cuenta con maquinarias y materia prima para brindar servicio al sector Horeca Autoservicio y mayoreo cierran tratos para que el café este en lugares accesibles al consumidor final.

CALKINS BURKE AND ZANNIE DE MEXICO

Stand 1114
Salvador Pichardo García
T: (333) 283 4500
salvadorp@mexcorina.com
www.mexcorina.com
Comercio al mayoreo de conservas alimenticias enlatadas en salmuera encurtidos productos alimenticios congelados en almibar en aceite puré.

CALUFE

Stand 912
Julio Cuenca
T: (271) 717 5067
ventas@calufe.com
www.calufe.com
En Calufe, por muchos años hemos logrado fusionar el café con ingredientes de la más alta calidad, logrando una gran variedad de productos gourmet que se han convertido en una tradición. Hoy industrializamos café de las mejores regiones cafetaleras de Veracruz, y fabricamos productos Premium con los mejores cafés gourmet disponibles en el mercado, todo esto con la forma única y diferente que nos ha caracterizado. Nuestros productos están elaborados con los mejores ingredientes Premium disponibles en el mercado.

CANELA PANELA

Pabellón PC-13

CASA DEL GRANO SANTA ROSA DE DON RANULFO

Stand 1214
Hilder Lara Hernández
T: (228) 824 2398
facturacion.coyopolan@gmail.com
Somos productores de café, de la zona centro de Coatepec, en el municipio de Teocelo del Estado de Veracruz, nuestra hacienda se encuentra ubicada en la zona de la franja de oro del café a 1250 msnm, altura ideal para la producción del aromático, que brinda en taza un excelente cuerpo, acidez y sabor. Contamos con certificado de catación y certificado de origen (si usted lo requiere para un café de especialidad.

CATOEX

Stand 1803
Bernardino Urcid
T: (271) 712 5867
vtasnacionales2@catdex.com.mx
www.catoex.com.mx
Catoex cuenta con más de 30 años de experiencia en el mundo del café, líder maquilador de marcas propias y de café a granal.

CDO NEGOCIOS

Stand 320
T: (55) 7307 4003
omar@cdo.com.mx
www.cdo.com.mx
Nos especializamos en la venta y renta de equipos, proyectos, instalaciones, capacitaciones, servicio y refacciones para la industria alimentaria.

CEGARMEX

Stand 1003
Jorge García
T: (722) 894 6608
cegarmexceramica@gmail.com
www.cegarmex.com
Nos dedicamos a la fabricación de productos utilitarios en cerámica de alta temperatura, hechos y pintados 100% a mano, libres de plomo y aptos para microondas y lavavajillas. Tazas, servicios de platos, cafeteras, vajillas completas etc. Ideales para la industria restaurantera y hotelera.

CENTRINA

Stand 1215
Giovanna García
T: (55) 2094 4369
centrina.mx@gmail.com
Proyecto multicultural que promueve la cultura y el desarrollo del café mexicano.

CERÁMICA LEDEZMA

Stand 1219

CESMACH

Pabellón PC-19
T: (992) 655 0125
dark199815@gmail.com
Es una organización regional de pequeños productores de café que ofrece servicios y productos.

CHOCOLATERA SALVATIERRA

Stand 1212
Roxana Ramírez
T: (55) 5300 9808
info@chocolaterasalvatierra.com
www.chocolaterasalvatierra.com
CHOCOLATERA SALVATIERRA es una empresa 100% mexicana dedicada a la fabricación y comercialización de productos de repostería como crema de avellanas, jarabes de chocolate, cocaos y coberturas sabor chocolate para helados y paletas. Brindándote la mejor calidad en cada uno de nuestros productos.

CLIFTON PACKAGING SA DE CV

Stand 1811
Prashant Vachhani
T: (55) 5383 5478
info@cliftonpackaging.com.mx
www.cliftonpackaging.com.mx
Proveedor de Empaques Flexibles no Impresos e Impresos especializados para Café. Contamos con la más amplia gama de opciones de colores, tamaños, materiales en el mundo. Nos especializamos en materiales de envase de alimentos 100% reciclables, compostables y biodegradables. Contamos con 6 centros de producción en todo el mundo, ofrecemos opciones para clientes que incursionan a pequeña escala en cualquier industria. Con los más bajos mínimos de pedido del mercado somos la empresa líder en empaques en México.

COFFEE & CAPUCCINO MACHINES

Stand 906
Liliana Alicia Ángeles Téllez
T: (55) 5525 3076
ventas@coffeeccappuccinomachines.com.mx
www.cafeterassaeoconprofessional.com.mx
"En Coffee & Cappuccino Machines, somos expertos en cafeteras SAECO Professional: superautomáticas para hogar, negocios y oficinas. Descubre modelos Lirikas, Royal, Iperautomáticas, Idea y Aulikas. ¡El café perfecto está a un paso!"

COFFEE DEPOT

Stand 302-402
Alan Peña Alvarado
T: (55) 5256 0566
apalvarado@san-son.com
www.coffeedepot.com.mx
COFFEE DEPOT® es una tienda especializada en el equipamiento de negocios de preparación de bebidas como: cafeterías, restaurantes, fast food, etc., donde nuestros clientes tienen asesoría, venta de equipos profesionales, mobiliario de alto diseño, insumos para preparación de bebidas frías y calientes, accesorios y cursos para aprender y desarrollar cafeterías, así como negocios de bebidas de especialidad.

COFFEE MATTERS

Stand 502-501
Ana Sofía Fernández
T: (55) 5575 2230
anafernandez@sanremolatin.com
www.sanremolatin.com
San Remo Latin nace de nuestra pasión por el café, de querer compartir la excelencia plasmada en la gran máquina no solo de espressos, también de sueños. Las máquinas de café San Remo son resultado de una tradición italiana que busca trascender fronteras y acompañar con tecnología, diseño e innovación a colaboradores, familias, emprendedores en cada negocio que decidan crear.

COFFEE SOLUTIONS

Stand 706-806-813-908
Yentes Coffee Solutions
T: (55) 5511 6818
ventas@coffeeofsolutions.com.mx
www.coffeesolutions.com.mx
Coffee Solutions: tu aliado en equipamiento para cocinas y cafeterías. Potencia tu negocio, encanta a tus clientes y cumple tus sueños. Contactanos y descubre cómo podemos ayudarte a alcanzar el éxito en #Abastur2023. ¡Juntos construiremos tus sueños en realidad!

COLDAY

Stand 1401
Daniel Alejandro Molina
T: (55) 5606 8150
molina@spaceman.com.mx
www.colday.com.mx
Fabricantes de insumos para heladerías y cafeterías.

CONSULTORIA DE NEGOCIOS GASTRONOMIOS

Stand 122
Omar Martínez
T: (55) 8033 8642
administrador@connega.com
www.connega.com
Somos una empresa de consultoría de restaurantes, ofreciendo herramientas necesarias para ayudar a nuestros clientes a solucionar sus problemas más difíciles y sus desafíos más importantes. Uniendo las capacidades únicas de nuestro equipo de profesionales, expertos en negocios e investigadores.

CONVERMEX

Stand 1702
Nayelli Salas
T: (55) 4365 7553
nayelli.salas@carvajal.com
www.mexico.carvajalempaques.com
Entronque 25, zona industrial oriente, Puebla, Puebla.

CRTGLOBAL

Stand 1106
Yarub Arenas
T: (81) 3528717
contacto@crtglobal.com.mx
www.crtglobal.com.mx
Empresa mexicana líder en equipamiento para conservación, congelación, preparación y exhibición de alimentos y bebidas.

CUISINART

Stand 1312
Liliana Muñoz
T: (55) 4848 1812
liliana_munoz@conair.com

www.cuisinart.com.mx
CUISINART Marca PREMIUM con 50 años en el Mercado, se caracteriza por siempre estar a la Vanguardia en tecnología y tener Diseños muy Elegantes. La única Marca con 3 AÑOS DE GARANTÍA y la preferida de los Chef´ s.

D´NASTIA CAFÉ

Pabellón PC-16
Kenia Yasmin Cerrato
T: (504) 9589 8007
dnastiacafe2020@gmail.com
Somos una empresa hondureña dedicado a producir café orgánico, cultivado por manos expertas que cuidan de todos los detalles, desde el cultivo del grano hasta el momento que llega a sus manos, con un aroma y sabor inigualable, que hace de esa experiencia única e irrepetible, como es el disfrutar de una taza de café, en el lugar y momento que usted escoja. En D'nastia Café, se crean momentos únicos brindando no solo un producto, sino compartiendo un sentimiento de compañerismo y hermandad.

DAVINCI GOURMET BY KERRY MÉXICO

Stand 1805
Natalia Carmona
T: (55) 5488 2326
natalia.carmona@kerry.com

www.kerrylatamfoodservice.com

Sabor y nutrición en diferente perspectiva. Kerry Foodservice ofrece productos de sabores en tendencia, desarrollados con base en estudios de mercado, ciencia de la nutrición y tecnologías innovadoras. En Kerry Food Service ofrecemos soluciones para mejorar, optimizar el ofrecer el mejor sabor y producto para bebidas y alimentos gracias a nuestras marcas DaVinci Gourmet, Big Train, Island Oasis, Orgeón Chai y Golden Dipt.

DISCOUNT COFFEE

Stand 900
Angel Ojeda
T: (55) 1054 7211
angel@discountcoffee.mx

www.discountcoffee.mx

Importador exclusivo en México de CIME (Cafeteras y Molinos Italianos). Líder en la importación de refacciones multimarca de Cafeteras y Molinos Europeos. Tostador de Café Cinelli (Mezcla Mixteca), servicio técnico autorizado y venta de insumos para cafetería.

DOTCOM CAFÉ

Stand 1308
Rodolfo Salgado
T: (55) 7223 5301
commercialassociate@grandlounge.com.mx
www.facebook.com/dotcomcafemx/
Venta de los más ricos granos de café en México.

DRINKING WATER SOLUTIONS

Stand 221
Lucia Merino
T: (56) 3347 5209
lmerino@dws-mexico.com
www.drinkingwatersolutions.mx
Sistemas de purificación de agua especializados en negocios de food service. Servicio todo incluido que permite mejorar los procesos y optimizar la operación de las empresas con quienes trabajamos.

EARTH CO CAFÉ FUNCIONAL

Stand 1200
Carlos León
T: (55) 4940 7076
carlos@reciplant.com

www.earthco.mx

La misión de EARTH CO Café es ofrecer a nuestros clientes una experiencia de café única y funcional, enriquecida con superalimentos y vitaminas. Nos esforzamos por proporcionar una opción de bebida que no solo sea deliciosa, si no también beneficiosa para la salud y el bienestar. Nuestro objetivo principal es brindar a nuestros clientes la oportunidad de disfrutar de su taza de café diaria, sabiendo que están obteniendo nutrientes adicionales y beneficios para su salud. Nos comprometemos a utilizar ingredientes de alta calidad, como superalimentos cuidadosamente seleccionados, para mejorar la calidad nutricional de nuestro café. Además, buscamos educar a nuestros clientes sobre los beneficios de los superalimentos y las vitaminas que incorporamos en nuestras bebidas. Queremos fomentar un estilo de vida saludable y consciente, donde las personas puedan disfrutar de una bebida indulgente sin comprometer su bienestar. Earth Co, tu café con sentido.

ECAFE, EXPORTADORA DE CAFÉ CHIAPAS

Stand 200
Emma Hidalgo
T: (963) 230 1023
ventas@e-cafechiapas.com
www.e-cafechiapas.com
E-Café Chiapas is a social enterprise based in Chiapas, Mexico. E-Cafe produces quality specialty coffee from fincas and helps small-scale coffee farmers produce and export specialty coffee while engaging in social development projects in the poorest state of Mexico. E-Café’s vision is to ultimately end poverty by working together with indigenous coffee farmers in Chiapas by raising the quality of coffee.

ECOCERT MÉXICO

Stand 1813
Luis Torrescano
T: (55) 8080 O849
luis.torrescano@ecocert.com
www.ecocert.com/es-mx/home
Ecocert, organismo francés de certificación en agricultura orgánica, agricultura sostenible, comercio justo, responsabilidad social empresarial, seguridad alimentaria, textiles, forestal y cosméticos, se apoya en una red internacional de 30 sucursales que operan en más de 130 países. Ecocert establece normas exigentes para animar

a los agentes económicos de todos los sectores a adoptar prácticas más responsables. De acuerdo con sus convicciones, Ecocert aplica una rigurosa política medioambiental en todas sus actividades.

EL CAFÉ DE LOS SENTIDOS

Stand 1700
Juan Benavides
T: (55) 1452 8815
contacto@cafedelossentidos.com
www.cafedelossentidos.com
Somos reconocidos por la Secretaría de Economía como una Empresa de Alto Impacto. Ofrecemos productos y servicios relacionados al café: venta de café al menudeo/ mayoreo, consultoría, talleres para iniciar un negocio de café y cafetería, talleres personalizados de barismo y arte latte, servicios corporativos de café (catering, degustaciones, etc.), suscripciones digitales de café de especialidad, experiencias sensoriales con café.

EL CAFÉ DE MI TIERRA REVISTA

Stand 419
Patricia Torres
T: (55) 2725 7859
paty.torres@elcafedemitierra.com
www.elcafedemitierra.com
Colaboramos con la Industria del café y hotelería a comunicar sus negocios con el mundo, impulsando las oportunidades con sus clientes.

EL MUNDO DEL CAFÉ, LA REVISTA

Stand 116-508
T: (55) 2130 7613
direccionsrevistas@gmail.com
www.elmundodelcafe.mx
Elaboración de revista especializada en diferentes ramas de la industria, contamos con directorio y revista de proveedores y distribuidores de la industria del café

EMCEBAR

Stand 114-1017
Jessica Vázquez
T: (55) 5350 1415
info@emcebar.org.mx
www.emcebar.org.mx
Centro de capacitación para cafeterías, bares y restaurantes. Contamos con cursos presenciales (en CDMX, Guadalajara y Puebla) y online para emprendedores de cafetería, empresas, baristas y apasionados del Café.

EMPAQUES FLEXIBLES

Stand 108

ENTELEQUIA DESECHABLES BIODEGRADABLES

Stand 1503
Guillermo Guadarrama Díaz
T: (728) 284 3505
guillermop@entelequia.com.mx
www.desechablesbiodegradables.com
Entelequia Desechables Biodegradables surgió en el año 2011 como solución y respuesta al cuidado de nuestro medio ambiente, donde nuestra misión y visión nos hace ser responsables de ofrecer la mejor calidad en productos cuidando nuestro Planeta como agentes de cambio, nace como un llamado estudiantil desde el 2011, sin embargo, logra operaciones dedicadas 100% al desechable biodegradable para el 2015.

ENTRENUBES DE CAFÉ

Stand 319
Guillermo Bolaños
Tel: (56) 1380 2897
guillermolugob@hotmail.com
Cursos, capacitaciones de Barista para tu proyecto, café tostado de especialidad.

ENVASES PUROS

Stand 1113
Delia Montes
T: (55) 1665 3098
atencionaalcliente@envasespuros.com.mx
www.envasespuros.com
Somos un fabricante y distribuidor líder mundial de soluciones de empaque de papel y plástico de un solo uso para la industria alimentaria, con presencia internacional en más de 24 países y con más de 60 años de experiencia.

ES CACAO BY CAFÉ ELEMENTOS

Pabellón PC-18
Walter López Pérez
T: (993) 130 4096
walter880@hotmail.com
CAFÉ ELEMENTOS es una empresa que se enfoca en soluciones para tu barra, a través de nuestras de líneas, que son: herramientas y accesorios especializadas de la marca internacionalmente como, Barista Space. Es cacao, es nuestra línea de producción y transformación de cacao, dirigido principalmente para chefs, chocolateros y quienes buscan cacao de calidad para la elaboración de chocolates, también trabajamos maquila de cacao (Tueste, descascarillado, conchado). Como parte de nuestras soluciones contamos con talleres de Barismo y Brew Bar enfocados en la práctica, con la que se pueden explotar las habilidades del barista en inicio.

ESTADO DE VERACRUZ

Stand 702
T: (228) 841 8500
Lic. Susana Pinzón Hernández
Secretaría De Desarrollo Económico Y Portuario
abastosedecop@gmail.com
www.veracruz.gob.mx
Dirección de vinculación, comercio, abasto y desarrollo de proveedores.

- BONNI250

Sandra Ivonne Maldonado Landá
T: (228) 107 4691
cafebonni250@gmail.com
Café.

- **CAFÉ BOBADILLA 1250 S. P. R. de R. L. de C.V.**
Guillermo Eduardo Bobadilla Muguira
T: (228) 814 1976
bijalapa@hotmail.com
Café tostado, molido y en grano bolsa de 500 grs.

- CAFÉ CASTA 400

Minerva Huerta Salazar



www.expo cafe.mx



www.gourmetshow.mx



www.saborchocolate.mx

T: (271) 219 5939
minihs.1970@hotmail.com
Café de especialidad 100% puro 250,500 grs. y 1 kilo Galletas de café.

- CAFÉ CIELO ABIERTO

Marco Tirado Gabilondo
T: (228) 203 3192
marcoagabilondo@hotmail.com
Café tostado y molido.

- CAFÉ COBIÁN

José Miguel Cobián Elias
T: (271) 712 1328
cafecobian@gmail.com
Café tostado molido y en grano
Café tostado Huatusco

- **CAFÉ DE ALTURA IXGAR**
Gustavo Ixtla García
T: (228) 838 8647
cafedeaalturaixgar@gmail.com
Café Tostado y Molido.

- **CAFÉ LA MULATA DE CÓRDOBA**
Lydia del Mar Cobián Gutiérrez
T: (271) 219 4153
cafelamulatadecordoba@gmail.com
Café gourmet tostado en grano o molido, café organico tostado certificado grano o molido, café tostado descafeinado grano o molido, café descafeinado tostado grano o molido, galletas de café bote 35 y 60 piezas, café verde gourmet, café verde orgánica.

- CAFÉ NEBLINA

Alfredo Erick Herrera Martínez
T: (228) 817 1043
cafe.neblina@hotmail.com
Café gourmet bajo en acidez.

- **CAFÉ88**
Guadalupe Inés Romero Becerra
T: (273) 737 0481
fajagoroccs@yahoo.com.mx
Café y derivados.

- **CAFFE LOS NONNOS**
Juan Gabriel Rincón Marini
T: (273) 121 6828
rinconmarini@hotmail.com
Café tostado y molido, café oro verde y café pergamino.

- **DELICIAS DE CAFÉ**
Sara María Moreno Ortega
T: (228) 816 9661
ventasgastrorcafe@gmail.com
Bombón de café 90 grs. Galletas de café 90 grs. Café calidad exportación 250 y 500 grs. Café de especialidad 250 grs.

- **FINCA ARRIAGA**
Francisco Ramón Delfín
T: (228) 108 3266
franciscoramondelfin@gmail.com
Café en grano o molido honey 1 kg., 500 grs., 250., Café en grano o molido lavado 1 kg., 500 grs., 250., Café en grano o molido natural 1 kg., 500 grs., 250.

- **MECHIS**
Santiago Chicuellar Aguilar
T: (55) 2439 5568
chema.chiher@gmail.com
Café y derivados.

- **MUJERES DE LA SIERRA**
Enrique Márquez Manroy
Café y derivados

- **PUERTA DE AMÉRICA**
José Luis Hernández González
Café y derivados

- **PUERTA DELICIA**
Juan Manuel Pozos Suárez
T: (228) 841 9006
mari.mortera@techver.com.mx
Café 1 kilo, harina de pulpp de café, licor de café al tequila y extracto de café.

ESTUCHADOS DE AZÚCAR GLORIA

Stand 201
Abril Cancino
T: (55) 5119 2444
ventasgloria@azucargloria.com.mx
www.estuchadosdeazucargloria.com.mx
Empresa 100% mexicana dedicada al enso Bretado individual de azúcar y diferentes insumos para el café con logotipo personalizado y de línea.

ETRUSCA COMERCIAL

Stand 1606
Héctor García
T: (55) 4166 8777
atencion@cafetrusca.com
www.cafetrusca.com
Empresa comercializadora de cafés de especialidad mexicanos con las líneas Barista Champ y Etrusca, bases en polvo, jarabes, concentrado, téis, Tisanas, tapiocas y perlas explosivas, accesorios, métodos de preparación, maquinaria y equipo, artículos de limpieza, servicio de reparación y mantenimiento, programa educativo para emprendedores, baristas, catadores, tostadores y coffee lovers. Asesores en la apertura y desarrollo del menú con 21 puntos de distribución y venta en toda la República Mexicana.

EURO TE

Stand 520-620
Olivia Medina
T: (442) 644 1936. (442) 644 1937
oly@eurote.com.mx
www.eurote.com.mx

"EURO TE" Marca mexicana creada hace 27 años por Olivia Medina, 1er. Tea Máster en México. Contamos con un catálogo de más de 200 sabores de Tés y Tisanas y un amplio Catálogo de Accesorios con el que podemos solucionar cualquier necesidad del Servicio de Té en tu negocio. Este año presentamos "El Té Inglés" en un Tea Garden especial donde podrás vivir la elegancia del Té Británico. Ofrecemos precios competitivos y calidad excepcional, nos complace crear vínculos comerciales con todo negocio relacionado con la hospitalidad (Cafeterías, Salones de Té, Restaurantes, Spas, Hoteles, etc.). "Paz, Salud y Sabor en cada taza de Té" es nuestra Misión.

EXPLORA CAFÉ

Pabellón PC-6
Edgar Meléndez
T: (222) 811 1782
edgar.mpinal@gmail.com
Colectivo de Productores de cafés especiales en el Estado de Puebla, organizados para promover la cultura de producción sustentable y de calidad, así como ofrecer una gama de servicios a pequeños productores para la compra de insumos y equipos, asesoría técnica, asesoría comercial y ventas consolidadas de cafés especiales a nivel nacional e internacional.

EXPLORADORES DE CAFÉ

Stand 1602-1603
Diana Patiño
T: (55) 6880 3690
diana@gruopexploradores.com
www.gruopexploradores.com
comercialización de equipo para barras de café y tostadores de café de especialidad.

EXPORTADORA DE CAFE CALIFORNIA/ CALIXTO CAFE

Stand 1116
T: (229) 989 4200
ecc.holkan.espinosa@outlook.com
www.ecc.com.mx
Somos una empresa líder de servicios en la cadena de valor del café en México. Con más casi 80 años de experiencia en el mercado, buscamos continuar impulsando la producción sostenible de café en nuestro país mientras transformamos la vida de miles de cafetaleros que dependen de este cultivo como fuente principal de ingreso.

EXQUISITO CAFÉ

Stand 1217
Mauricio Rea Gómez
T: (55) 4950 2112
mreagomez@gmail.com
www.exquisitocafe.com
Somos una empresa que nos dedicamos a vender café y también tenemos una línea académica.

FAJILLAS.COM

Stand 1300

FAST FOOD TECHNOLOGIE

Stand 214
Juan Carlos León Barrera
T: (55) 5748 3431
karla.ls@fttech.com.mx
www.fttechequipment.com
Venta de equipo y accesorios para cafeterías.

FELIU CHOCOLATE

Stand 1000
Victor Marín Vaya
T: (532) 836 7568
victor@feluichocolate.com
www.feluchocolate.com
Fabricante de chocolate con cacao mexicano, especializado en servicio a cafeterías de especialidad y tiendas gourmet, tanto producto para vender como insumo. Trabajamos el chocolate por variedades y orígenes, y contamos con varios premios a nivel internacional.

FIDE CHOCOLATERÍA

Stand 100A
Diego Castro
T: (55) 7528 1435
fide.chocolateria@gmail.com
www.facebook.com/fide.chocolateria
Somos una empresa dedicada a la elaboración y comercialización de confitería con chocolate y productos de chocolate en general. Productos: Ofrecemos una amplia gama de productos, elaborados con los ingredientes de la más alta calidad y con una cuidadosa atención a los detalles. Nuestros productos: Confitería con chocolate Tabletas de chocolate Bombones rellenos Trufas Cho-colates para eventos especiales Chocolates sin azúcar Ventas al mayoreo y menudeo.

FILART

Stand 606

FINCA DE LA YEQUIA

Stand 819
Elisa De La Yequia
T: (229) 117 1587
gerencia@fincadelavequia.com
www.fincadelavequia.com
Empresa productora de café con más de 140 años de experiencia. Ofrecemos la mejor calidad desde la mata hasta la taza.

FINCA LA ESPERANZA

Stand 1206
Emmanuel Rincón
T: (273) 120 0316
emmanuel.rincon@hotmail.com
www.fincaloesperanza.mx
Somos una Finca productora de café ubicada en las altas montañas del estado de Veracruz, nos especializamos en cafés lavados los cuales nos han abierto el mercado en todo México. También contamos con microlotes de especialidad (naturales y honey). Somos una empresa responsable con el medio ambiente porque es quien nos brinda los atributos que nos distinguen, en la parte social apoyamos las manos mexicanas que nos ayudan a recolectar y procesar nuestros granos porque sin ellos nuestra empresa no existiría.

FINCA ROSA MARÍA

Stand 1218

FINCA SANTA VERACRUZ

Stand 1303
Christian Cruzalta
T: (55) 5219 8342
ccruzalta@finca.com.mx
www.finca.com.mx
Finca Santa Veracruz primera empresa en abrir módulos con venta de café a nivel nacional. Apertura con módulos circulares en universidades públicas. Posteriormente, mejoramos los diseños e instalamos carritos y módulos en: edificios públicos, escuelas, hospitales y corporativos. Actualmente contamos con dos diferentes modelos de negocios, que cumplen con las características necesarias para poder aperturaer tanto en espacios interiores, exteriores y o en locales establecidos. Esto

nos ha permitido estar presentes en ubicaciones que otras marcas no contemplan dentro de su expansión.

FINCA SIERRA MÁGICA

Stand 1117
Antonio Jiménez
T: (55) 4085 9314
contacto@sierramagica.com.mx
www.sierramagica.com.mx
Finca productora, tostadora y comercializadora de café agroecológico en Puebla. Vendemos desde casas tostadoras, cafeterías, barras de café y consumidor final.

FRIOS

Stand 1604
Celia Ruiz
T: (55) 5147 8900
celia.ruiz@friros.com.mx
www.friros.com.mx
Somos una empresa mexicana con más de 30 años en el mercado, impulsando el desarrollo de la industria de alimentos y bebidas. Cocreamos y colaboramos con el cliente en el desarrollo de conceptos innovadores a través de nuestras líneas de productos.

GALERIAS EL TRIUNFO SA DE CC

Stand 600
Angélica Hernández
T: (55)5521 4050
ventas@eltriumfo.com.mx
www.galeriaseltriumfo.com
Empezamos a operar en el año de 1981, con el objeto de decorar todos los hogares mexicanos con los mejores y más novedosos productos. Tenemos más de 40 años en el mercado y la constante es nunca dejar de innovar para que usted encuentre productos únicos siempre.

GALTI / SEMBRANDO VIDA
Pabellón PC-32

GEOMETRIKA MIL S.A DE C.V

Stand 324
Sandra Salazar
T: (222) 404 6353
ssalazar@gkml.com
www.gkml.com
Somos una empresa que se preocupa y ocupa con el medio ambiente. Atendemos al sector industrial y a empresas minoristas, brindándoles las mejores soluciones en vasos, charolas, cajas, empaques, tapas y etiquetas. Innovamos día con día con patentes y nuevas tecnologías que permiten satisfacer a los clientes más sofisticados del mercado.

GIESEN COFFEE ROASTERS

Stand 1605
Daniele Sap
T: (315) 681 377
d.sap@giesen.com
www.giesen.com
Industrieweg 13, Uith, 7071 CK, The Netherlands.

GOBAK KOFFIE & ROASTERS

Stand 104A
Francisco González
T: (222) 482 4307
gonzalezrincn@francisco@yahoo.com.mx
www.gobak.mx
Fabricantes De Tostadores Y Molinos De Café, Productores De Café De Especialidad Y Miel Artesanal, Venta Y Asesoramiento De Equipo Para El Proceso Del Café (Despulpadora, Morteadora, Catadora, Etc.), Venta De Equipos Y Capacitación Para La Apertura De Cafeterías.

GOURMET EXPRESS

Stand 1112
Héctor Mauricio Hernández Olvera
T: (55) 5020 2400
ventas@cafegourmet.mx
www.cafegourmet.mx
Somos una empresa socialmente responsable que empezó en 1994, tostando, mezclando, empacando y comercializando café mexicano de la más alta calidad proveniente de fincas certificadas (Rainforest Alliance), junto con cafeteras europeas con tecnología de punta, en renta, comodato y venta. Con nuestro servicio en Gourmet Express deseamos compartir la experiencia que hemos adquirido a través de los años para que usted pueda ofrecer el mejor servicio a sus clientes. Llevamos hasta la puerta de su establecimiento el mejor café y las cafeteras que mejor se adapten a sus necesidades, además de asesoría y respaldo técnico los 365 días del año.

GRUPO ALPHA

Stand 608
Yadira García
T: (55) 5533 2385
ygarcia@grupopalpa.com
www.grupalpa.com
Líder en Equipamiento para Cafeterías, Restaurantes, Panaderías, Cocinas Industriales. Ofrecemos soluciones integrales para el desarrollo de su negocio de café.

GRUPO OROPEZA

Stand 206
Carlos Daniel Oropeza Mejía
T: (55) 5415 0661, (55) 5408 5419, (55) 5401 5920
oropeza1622@hotmail.com
www.ranciliomexico.com.mx
Somos importadores de cafeteras y molinos de la marca italiana rancilio desde hace 31 años; ofrecemos cafeteras modelo casero o industrial de uno o dos grupos y cafeteras de especialidad, dedicados también al servicio técnico y mantenimiento de equipo para cafetería.

GRUPPO BERLINGO

Stand 1202 -1203
Berenice Arteaga
T: (55) 5341 8339
bartega@berlingo.com.mx
www.berlingo.com.mx
Comercializamos los mejores Equipos para el Sector #HORECA ¡27 años asesorando Negocios Exitosos!

GUANGZHOU JETINNO INTELLIGENT EQUIPMENT CO., LTD

Stand 1108
Abby Fu
T: (32) 03 8655
abbyfu@jetinno.com
www.jetinnovending.com
Nacida en 2013, JETINNO es una empresa de equipamiento inteligente centr

KAPOMO

Pabellón PC-25
Mariana García De León Villacorta
T: (55) 2536 4879
mgarcia@ruherkapomex.com
www.kapomo.com.mx
Somos una empresa 100% mexicana que cuenta con 20 hectáreas de plantación de Arbol de Capomo en el estado de Yucatán. Somos una empresa socialmente responsable, trabajamos con las comunidades mayas que están a la redonda de nuestras plantaciones dado que éstas se encuentran dentro de la selva. Nosotros sembramos, cosechamos, secamos, trituramos, procesamos, maquilamos y comercializamos nuestros productos con los estándares más altos de calidad, así como respetando la forma artesanal y ancestral de manipular la semilla del capomo. Kapomo es una empresa integral que brinda bienestar tanto a la tierra como al consumidor.

KERRY DE MÉXICO

Stand 1805
T: (55) 5488 2326
roberto.gutierrez@kerry.com
www.kerrylatamfoodservice.com
Kerry es el líder en taste & Nutrition. Nuestros innovaciones conducen a productos que las personas disfrutan y se sienten mejor cuando los consumen.

KRUPS MÉXICO

Stand 220
T: (55) 5283 9300
bgonzalez@groupeseb.com
www.krups.com.mx
Máquinas de café.

LA MARZOCCO MÉXICO

Stand 1107
Alejandro Castro
info@mlatino.com
www.lamarzoccomx.com
La Marzocco es una empresa líder en la fabricación de máquinas de café espresso de alta calidad, apreciada por su innovación, diseño y contribución a la cultura global del café.

LA ORGANIZACION & ORGANIC COFFEE

Stand 216
Edgar Cruz Hernández
T: (951) 513 4001
ventas@cafelaorganizacion.com
www.cafelaorganizacion.mx
"Somos una organización social que agrupa orga-nizaciones de pequeños productores de café de Oaxaca, promovemos proyectos productivos, económicos y sociales a través de nuestros diferentes organismos y empresas, fomentando el desarrollo sustentable y mejorando la calidad de vida de nuestras familias."

LAMITEC

Stand 1800
José Alfredo Gaona
T: (55) 5848 0331
digitalm@lamitec.com
www.lamitec.com
Somos especialistas en soluciones de empaque flexible que permitan a nuestros clientes competir con empaque de calidad y alta barrera que preserven su producto. Ofreciendo bolsas para aplicaciones como: café, agroquímicos, suple-mentos alimenticios o material en bobina.

LIEBRES

Stand 117
Daniel Gutiérrez
T: (812) 442 0892
hola@liebres.com
www.liebres.com
El café como nunca lo has probado. Liebres es una marca que busca proporcionar una experiencia rápida y libre de complicaciones al momento de preparar una deliciosa taza de café. La manera más sencilla de preparar un buen café, sin equipo ni máquinas, y siendo siempre amigable con el medio ambiente.

LITOGRAFIA GIL, S.A. DE C.V.

Stand 406
Alma Gil
T: (55)5273 0507
alma.gil@litografagi.com
www.litografagi.com
www.finkem.com
Impresión en offset de todo tipo de productos, incluyendo desechables, popotes, manteletas, vasos y platos de papel, juegos de mesa y rompecabezas, folletos, etc.

LUCINA TISANAS

Stand 506
Octavio Pérez López
T: (352) 123 5771
gerenciacomercial@lucinatisanas.com
www.lucinatisanas.com
Somos una empresa mexicana, colorida, viva, con sabor y tenemos el gusto de dedicarnos a hacer algo que amamos. Nacimos para ofrecer una opción sana y diferente creando infusiones naturales hechas en base a una cuidadosa selección de flores y frutos deshidratados de la más alta calidad. Lucina representa el sabor, el color y el aroma de México dándole vida a nuestra gran variedad de tisanas y tés gourmet. Somos parte de tus momentos. Lucina es la esencia del sabor.

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONOMICA

Stand 306
Fernando Casares
T: (55) 2048 8777
fernandocasares@grupoertomex.com.mx
www.migsa.mx
Empresa líder en el ramo, dedicada a la importación y comercialización de equipos para satisfacer las necesidades de la industria alimentaria en refrigeración, cafetería, vitrinas de exhibición, procesamiento, empaçado, panadería, pizzería, equipamiento de cocina y grifería.

MAQUINARIA Y ACCESORIOS

Stand 715
Mauricio Mancisidor
T: (55) 5563 8188
mauricio.mancisidor@myasa.mx
www.myasa.mx
Empresa mexicana con más de 77 años de experiencia en la venta, instalación, capacitación y mantenimiento de equipos y soluciones industriales en diferentes áreas.

MAQUINAS Y EQUIPOS TOOMEX

Stand 919
Luis Zapata
T: (228) 816 7262
mye-100-mex@hotmail.com
www.100mex.com
Fabricante de maquinaria y equipos para procesar café en todas sus etapas; despulpadoras, beneficios ecológicos, secadoras, morteadoras o retrillas, clasificadoras de granos según su peso, tamaño y densidad, elevadores y tolvas, tostadores en varios modelos y capacidades, molinos, selladoras, equipos para laboratorio de catación, elaboramos proyectos acordes a su capacidad.

MARCAS EUROPEAS DE PRESTIGIO S.A. DE C.V.

Stand 305
Fernando Reséndiz
T: (55) 5653 7074
resendizf@mepsa.com.mx
www.mepsa.com
Marcas Europeas de Prestigio es una empresa con más de 30 años de experiencia que se dedica a la importación y comercialización de unas de las mejores marcas para la industria hotelera/restaurantera y cafeterías. Entre ellas iSi, líder mundial (más del 60% del mercado mundial) en la venta de sifones y cápsulas para Co2, N2O y N2.

MARINA

Stand 516
Daniel Organista
T: (33) 3854 5110
danielorganista@fiati.com.mx
www.marinatisanas.com.mx
En Marina ofrecemos una cuidadosa selección de flores y frutos para crear infusiones naturales como una opción sana y diferente para acompañarte en todo momento y enamorar a tu paladar. Nos preocupamos por el sabor y el aroma para ofrecerte una experiencia completa que entra por los ojos, se siente en el alma y conforta al cuerpo. Porque siempre es buena ocasión para sonreír, para amar y para soñar. Siempre es un buen momento para acompañarlos con una deliciosa tisana.

MÁS CAFÉ ESPRESSO BOUTIQUE + TOSTADOR

Stand 310
Luis Feria
T: (222) 233 8118
administracion@mascafemexico.mx
www.mascafemexico.mx
Empresa dedicada a tostar café de las principales regiones del país, y complementando su catálogo con insumos, maquinaria, capacitaciones y asesorías para las barras de café de especialidad.

MASSER

Stand 602
T: 5623 543822
ventas@masser.com.mx
www.masser.com.mx
Fabricación de equipos de refrigeración comercial, vitrinas, enfriadores, congeladores, refrigeradores para cocinas y maquina comercial.

MATCHA MÉXICO

Stand 408
Minjoo Kim
T: (55)3661 4057
ventas@matchamexico.com
www.matchamexico.mx
Insumos orgánicos para cafetería a base de té matcha, chai y taro.

MATHURA

Stand 1213
Leonel Zanudo Inzunza
T: (332) 667 6829
leo.mathura@gmail.com
Mathura es una empresa orgullosamente mexicana, dedicada a la elaboración de productos de excelente calidad.

MAUHÉ

Stand 1706
Manuel Villarreal
T: (55) 9066 5849
manuellopez@mauhe.com
www.mauhe.com
Mauhé tiene una amplia gama de insumos para cafetería o restaurante, bebidas en polvo con ingredientes naturales y variedad de sabores, ideales para tu negocio. Nuestros productos son ideales para restaurantes o cafeterías.

MEX TEA AND HERBS

Stand 325
María Benita, Gloria Rico
T: (244) 444 1989
mexteaherbs@gmail.com
Comercio al por menor de productos naturistas, té, tisanas, complementos alimenticios, chocolates y demás productos derivados del cacao.

MINKADEV MÉXICO

Stand 400
Natalia Ramírez
T: (55) 5478 1258
nramirez@minka-dev.com
www.minka-dev.com
Creamos nuevos escenarios de negocio que permitan construir un planeta más resiliente, humano. En el cual los valores de la naturaleza y la inclusión nos lleven a desarrollar cadenas de aprovisionamiento más sostenibles, estructurar ofertas de consumo y producción que creen mayor valor y diferenciación. Conservación Internacional México y un consorcio de socios, a través del proyecto Emprendimientos en Paisajes Sostenibles, busca desarrollar cadenas de valor sostenibles, incluyentes

y a escala que estén habilitadas para el mercado e inversionistas en tres paisajes en: Chiapas, Oaxaca y Península de Yucatán. El proyecto es financiado por la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID).

MONIN INC.

Stand 412
Omar Guadarrama
T: (855) 352-8671
ogudarrama@monin.com
www.monin.com/spa/
Con más de 100 años de experiencia, Monin es la opción de sabor premium para comercios gastronómicos y cafeterías en todo el mundo. Ofrecemos más de 200 sabores gourmet, disponibles en más de 145 países, con miles de aplicaciones de recetas creativas. Cada producto está hecho con un compromiso total con la calidad y el ofrecimiento de soluciones de sabor.

MT MAQUINARIA

Stand 616
Lucio Trejo Amador
T: (797) 975 0103
tmmaquinaria8@gmail.com
www.mtmaquinaria.com
Tenemos más de 80 años de experiencia y prestigio en la fabricación y venta de maquinaria para: el proceso del café (seco y húmedo), el campo agrícola (picadoras, desintegradores, molinos martillos, desgranadoras, revolvedoras), proceso de alimentos (deshidratador de frutas y verduras, molinos para mols, infladores amaranto, molinos para tortilleras, revolvedoras) así como las refacciones de nuestros equipos.

NESPRESSO

Stand 312
Lucía González
T: (55) 4357 8296
lucia.gonzalez1@nespresso.com
Máquinas, Cafés y Accesorios.

NESTLÉ

Stand 316
Raúl Bernabé
T: (55) 5405 6468
raul.bernabe@mx.nestle.com
www.maqunanescafe.com.mx
Haz crecer tu negocio e incrementa tus ventas con nuestros máquinas de café que prestamos a comodato. Además, para asegurar los beneficios, instalamos y capacitamos a tu personal para que puedan ofrecer a tus clientes el mejor café en todos sus variedades.

OPERADORA DE NEGOCIOS 2M 'S

Stand 110A
Francisco Mendoza
T: (55) 4901 9767
operadora2ms@gmail.com
Envases, empaques, promocionales.

ORIGENES TQUEPEXPAN CAFÉ

Dabellón PC-9
Emilio A. Inda Díaz
T: (311) 213 7000
origentequepexpancafe@gmail.com
Productores y Tostadores de Café de Especialidad. Proceso natural, Honey y Fermentaciones controladas.

ORÍGENES GOURMET

Pabellón PC-12
Cosme Enríquez
T: (961) 171 3416
enriquez.cosme@gmail.com
www.origeneschiapas.com
Casa tostadora de Café y cacao de pequeñas productores de Chiapas, promoviendo un café sensible y el trabajo de las manos femeninas en la cadena de suministro de café.

PACKNOVEL SA DE CV

Stand 1306
Sandra Novelo
T: (55) 891 1747
snovelom@packnovel.com.mx
www.packnovel.com.mx
Empresa 100% mexicana. Nuestra actividad es la conversión de empaques flexibles de alta y mediana barrera, ideales para empaçar. Nace en 1984 como una pequeña empresa familiar, con un capital 100% mexicano que se dedica a la laminación, impresión y maquila de empaques flexibles para diversos productos enfocados principalmente al mercado alimenticio y más aún al sector cafetalero.

PLÁSTICOS A LA MEDIDA

Stand 118
Andreo Aguilar
T: (55) 292 2719
atencion-clientes@plasmex.com.mx
Plásticos a la Medida somos una empresa mexicana fundada en 2013, dedicada a la producción y distribución de materias primas para la industria del plástico. Nos especializamos en brindar soluciones a la medida, contando con un amplio rango de productos en las categorías, Resinas, Resinas Compuestas, Biobasados, Paletizados. Estamos comprometidos con brindar a nuestros clientes un servicio de excelencia que se adapte a sus necesidades, priorizando la innovación de nuestros desarrollos, el cuidado del medio ambiente y la economía circular.

POSTER POS

Stand 2
Lorena Johansen
T: (55)8526 6685
ljohansen@joinposter.com
www.joinposter.mx
Somos un software punto de venta inteligente y ágil, especializado en automatizar procesos restauranteros tales como: finanzas, toma de comandas, gestión de inventarios, estandarización de recetas, entre otros. Nos enfocamos en que los negocios restauranteros ahorren costos en procesos, maximizando sus ganancias.

PRENSADO FRANCÉS

Stand 1004
Ezequiel Ruiz
T: (554) 737 0220

ventas@prensadofrances.com
www.prensadofrances.com
"Marca dedicada a la venta de accesorios y gadgets relacionados al café. Contamos con café 100% orgánico de Chiapas, reconocido internacional mente."

PRODUCTORES DE CAFÉ TIERRA SAGRADA

Pabellón PC-27
T: (96) 2124 0050
culturaldelcafe@gmail.com
www.cafetierrasagrada.com
Somos productores organizados integrados en la cooperativa integrados en la cooperativa productores de café tierra sagrada, estamos produciendo cafés especiales en la región del Soconusco y la región de Chiapas, proveemos cafés a micro tostadores y las mejores barras de cafés de México.

PRODUCTOS LA COSECHA SA DE CV

Stand 401
Margarita Barreiro
T: (55) 3089 6471
ventas@lacosecha.com.mx
www.cosechaymas.com
Marca 100% mexicana con más de 18 años en el mercado. Nos dedicamos a la elaboración de concentrados, siropes, chamoy, tisanas, base mix, polvo pikin y más.

PROMOS GRANDY

Stand 424
Eva Velarde Meixueiro
T: (55) 6914 7141
promosgrandy@gmail.com
www.promosgrandy.com
Somos Grandy Technology México S.A de C.V Una empresa importadora y comercializadora con más de 16 años. Desarrollamos todo tipo de productos promocionales y artículos led. Ofrecemos innovaciones tecnológicas adecuadas para tu negocio como barras frías máquinas de sellado para latas de pet y aluminio e insumos desechables y mucho más. Le ofrecemos artículos de calidad a los precios y tiempos de entrega más competitivos del mercado. Desarrollamos cualquier idea que tengas en mente.

QNICO CAFÉS ESPECIALES

Pabellón PC-21
Elizabeth Fajardo
T: (228) 822 2466
grupodavanaracafe@gmail.com
www.qnicocafe.com.mx
Somos una empresa dedicada a la producción y comercialización de cafés especiales de la región cafetalera de Coatepec, Veracruz, cuidando cada eslabón de la cadena productiva desde la planta hasta la mano de obra que integra todos los niveles por el que transitan nuestros cafés.

QUIERO CLIP

Stand 1904
Cesar Sánchez
T: (56) 1792 1200
hola@quieroclip.com
www.quieroclip.com
Somos el distribuidor master de Clip, hemos estado durante años en las principales plataformas comerciales, incluyendo expos, más de 10,000 clientes nos respaldan.

REVISTA LO MEJOR DEL CAFÉ

Stand 322
Lucero Luna
T: (55) 2912 1262
revistalomejordelcafe@yahoo.com.mx
www.lomejordelcafe.mx

Lo Mejor del Café es una revista especializada dedicada a vincular a la cadena productiva del aromático, con un claro enfoque comercial: "Conectar Negocios". Con un tiraje de 15,000 ejemplares y más de 200 puntos de distribución a nivel nacional y redes de alto impacto, somos el medio con mayor presencia en los eventos más importantes relacionados con este grano. ¡Sólo nos faltas tú!

ROASTERS & WATEHOUSING TRADING CO.

Stand 421
Guido Aggeler
T: (961) 615 0200
operaciones@rwtc.mx
www.rwtc.mx
Roasters & Warehousing Trading Co. es una plataforma logística completa, creada por y para los caficultores mexicanos, que exporta sus cafés a los diferentes Trade Hubs alrededor del mundo, integrando así toda la cadena de suministro, la cual es administrada a través de una plataforma digital llamada Smart Trade Platform (STP).

ROYAL PRESTIGE VALLE DE MÉXICO

Stand 1815
Rubén More
T: (55) 5584 1079
rpvallmx@hotmail.com
www.royalprestige.com
Empresa líder en productos Premium para una vida saludable con más de 60 años de experiencia y distribución en más de 10 países.

SIMBIOSIS KFS MX

Pabellón PC-4
Jesús German Mier Arenas
T: (222)2607 3812
taller.simbiosismx@gmail.com
www.simbiosiskfs.mx
¡Bienvenidos a la experiencia Simbiótica! Descubre un mundo de cafés extraordinarios, cafeteras de vanguardia y cursos especializados de baristas. Sumérgete en los aromas y sabores excepcionales que te transportará a nuevas dimensiones de placer. ¡Explora nuestra selección y despierta tu pasión por el café! ¡Te esperamos con ansias para compartir contigo esta increíble experiencia cafetera!

SOFT RESTAURANT

Stand 1211
Guillermo Mantilla
T: (999) 941 5077
ventas@nationalsoft.com.mx
www.softrestaurant.com
Soft Restaurant es la solución ideal para la administración de tu restaurante ya que te permite tener el control total

de todas las áreas más importantes de tu negocio, desde una misma plataforma, en cualquier lugar y en tiempo real.

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

Stand 416
Luis Carlos Velázquez
Tel: (55) 7261 4873
ventas@solucionesgastronomicas.com
www.solucionesgastronomicas.com
Los mejores equipos de refrigeración, cocción y más para su negocio, restaurante, cafetería o empresa. ¡Contáctanos!

SOLUCIONES GOURMET

Stand 820
Cesar Vázquez Ibarra
T: (55) 4890 3203
cesarvi@soluciones-gourmet.com.mx
www.soluciones-gourmet.com.mx
Distribuidor de insumos para cafeterías.

SONATA TOSTADORES

Stand 1221
Eduardo Juárez
T: (55) 1336 4233
memoriasdeunbarista@gmail.com
www.sonatostadores.com
Tostadores y profesionales de los mejores cafés de especialidad, somos un enlace entre el productor y el consumidor final.

SPLENDA

Stand 101
Sahodi Puga Vences
T: (56) 3463 9297
sahodi.puga@heartlandfpg.com
www.splendafoodservice.la
Nuestra misión es ayudar a las personas del mundo a tener vidas más felices, saludables y duraderas, haciendo más fácil la reducción de azúcar en la ingesta diaria.

STAR TREE TEA

Stand 510
Patricia Sierra
T: (333) 628 0326
asistentecomercial@startreetea.com
www.startreetea.com
Somos una empresa orgullosamente mexicana que desarrolla, produce y comercializa una amplia diversidad de infusiones de excelente gusto y calidad. A través de la sustentabilidad y un comercio justo, llevamos en alto el nombre de quienes trabajan en tierras mexicanas.

SUNEPACK

Stand 1209
Marisol Rasgado
T: (55) 5886 4762
ventassune@hotmail.com
Fabricante de productos desechables biodegradables de bagazo de caña.

SUPER LIFE

Stand 113
Saúl García Mayen
T: (55) 2872 8008
ventas@superlifenatural.com
www.superlifenatural.com
Empresa dedicada a la fabricación de sustitutos de azúcar naturales.

SUPER SHORBY

Stand 1304
Juan Arias
T: (55) 5286 6633
juanarias@supershorby.com
www.supershorby.com
Comercializadora mexicana.

TALLER DE ESPRESSO

Stand 1505
Sissi Arámbula
T: (333) 174 6315
s.arambula@tallerdeespresso.com
www.tallerdeespresso.com
Taller de Espresso es una empresa formada por baristas y apasionados del café Desde su fundación se fijó los objetivos de seleccionar y tostar los mejores cafés de especialidad 100% mexicanos, vender las mejores marcas de equipos y molinos e impartir los mejores cursos para baristas en todos los niveles. Nuestros cafés de especialidad provienen de los mejores productores de Chiapas, Veracruz, Oaxaca, Guerrero, Puebla, Colima y Nayarit, son tostados con esmero por nuestros maestros tostadores para sacar los mejores atributos de cada grano, mismos que se expresan en sus extraordinarios aromas y sabores en cada taza.

TAZAS ACME

Stand 1118
Gabriela Atilano
T: (55) 5011 2262
info@juventinocafe.com
www.juventinocafe.com
www.acmecups.com.mx
Tazas ACME y otras colecciones de las mejores marcas para el mundo del café de especialidad.

TEKNIPLEX

Stand 518
Elizabeth Sánchez
T: (55) 5063 9800
ventas.ppm@tekniplex.com
www.tekni-plex.com
Somos fabricantes de soluciones de empaque para la industria alimenticia. Ofrecemos productos para el sector HoReCa e industrial. Nuestros materiales y productos se adaptan a las necesidades de nuestros clientes, utilizando materiales biodegradables o plásticos según el requerimiento. Contamos con soluciones para bebidas calientes y frías; helados; lácteos; sopas; etc.

THERMOMIX

Stand 112
Luis Tamashiro
T: 5541813636
elsaigg75@yahoo.com.mx
www.thermomix.mx/contacto/
Empresa dedicada a la fabricación de dispositivos que se vuelven tus asistentes de cocina con posibilidades infinitas.

TODO ACERCA DEL CAFÉ

Stand 115
Angel Jaime Fabris
T: (55) 3852 3246
jaimefabris400@gmail.com
Distribuidores de libros impresos y digitales, especializados en el café. Cafeteras, Molinitos, plantas de café Oro Azteca, mandiles, etc.

TODO PARA TU CAFETERÍA

Stand 1016
Cesar Vázquez Ibarra
Tel: (55) 1374 7340
cesarvazquez@talentogourmet.com.mx
www.todoparatucafeteria.com.mx
Somos el distribuidor de insumos para cafeterías con el portafolio más completo con las marcas más reconocidas y una cantidad importante de soluciones que harán de tu negocio gastronómico un éxito.

TOF VASOS PARA CAFÉ Y EMPAQUES

Stand 203
Juana Vega
T: (55) 3240 1268
juana@tof.com.mx
www.tof.com.mx
En TOF somos una empresa mexicana dedicada a producir soluciones de diseño y fabricación de empaque para alimentos, con la misión de apoyar a nuestros clientes a lograr que su producto tenga una gran imagen de exhibición. Sabemos que una gran imagen se hace notar, por ello nos empeñamos en estar a la vanguardia para que nuestros productos y los tuyos marquen la diferencia. Nos enfocamos a la producción de 3 sectores principalmente: Cafeterías Panaderías y Repostería Fast Food y Delivery Contamos con 15 años de presencia en el mercado que nos validan.

TOSTADORES TREJO

Stand 1915
Gabriel Trejo
T: (797) 107 6782
mstrejo@hotmail.com
www.tostadoresrejo.com
Fabricación de tostadores para café.

TUESTE CAFÉ

Stand 1009
Patricia Moreno
T: (56) 1769 1291
patricia@tuestecafe.mx
www.tuestecafe.mx
Tueste Café, es una empresa hermana de Promor, Maquinaria para café. Cubrimos desde el procesamiento hasta la preparación de nuestro café de especialidad, distribuimos maquinaria y equipo para toda la cadena de transformación del grano (beneficio húmedo y seco, tostaduría, preparación) y damos cursos con instructores cualificados en nuestra Escuela del Café ¿algó más? ¡Sí! Somos de Coatepec, Veracruz.

UBIC CENTER

Booth 1704

Tostadores para tiendas Café Itze



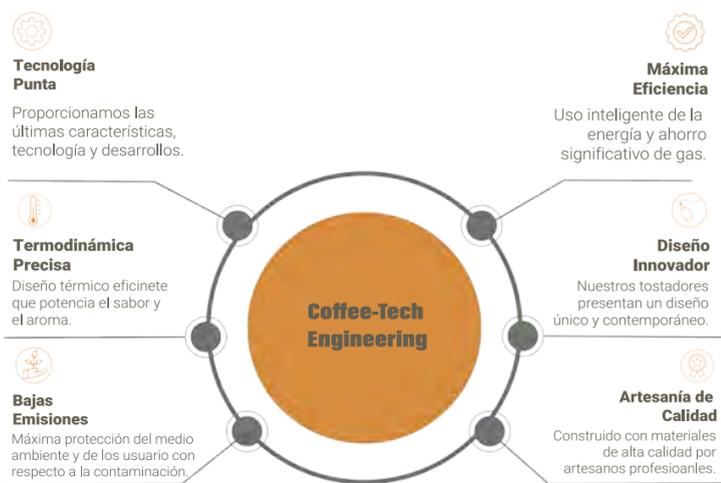
Sienta la Diferencia En la taza

Coffee-Tech Engineering ha dedicado una amplia investigación a la fabricación de tostadores de café de primera calidad que proporcionan sabores y aromas increíbles a la vez que maximizan las propiedades de extracción en cada lote.



Explore el Espectro Completo De tueste

Nuestros tostadores ofrecen total libertad. Disfrute explorando todo el espectro de tueste con opciones ilimitadas



EXPOCAFÉ & GOURMET

21 AL 23 DE MARZO DE 2024

EXPO GUADALAJARA, JALISCO

MÉXICO

UNA EXPOSICIÓN QUE FUSIONA LO MEJOR DE EXPO CAFÉ Y GOURMET SHOW, LOS DOS EVENTOS QUE MARCAN LA TENDENCIA GASTRONÓMICA EN MÉXICO.

RESERVE SU STAND AHORA

www.cafeygourmet.com



MAYORES INFORMES:

Georgina Santoyo
gina@tradex.com.mx
t. (55) 5604.4900 ext. 124

CAFEGOURMET.COM

SÍGUENOS    



SEPTIEMBRE 2023

Gourmet Show

Vino
Agave
Cerveza artesanal
Productos veganos

7 AL 9 DE SEPTIEMBRE, 2023
WTC-CDMX (PEPSI CENTER)



Gourmet Show promueve el buen comer en México; reúne a todos los actores comprometidos con alimentos, bebidas y accesorios de calidad.

Los pabellones especializados: **Wine Room** y **Agave Fest**. **Gourmet Show** ofrecen la plataforma más completa para hacer negocios e impulsar productos y servicios.

Horario

- Jueves 8, viernes 9 y sábado 10 de septiembre
- De 11:00 a 20:00 hrs.

Costo de entrada

- Visitantes con pre-registro \$200 por persona por día.
- Visitantes en sitio \$250 por persona por día.

COMPARTE CON NOSOTROS:

- f Gourmet Show
- X @gourmetshow
- yt yosoygourmet.blogspot.mx
- ig gourmetshowmx
- td gourmetshowmx
- B Yosoygourmet
- 6 @gourmetshowmx

#YoSoyGourmet
#GourmetShow



#YOSOYGOURMET

www.gourmetshow.mx



Cocina Tradicional

M E X I C A N A

Por **Luis Alberto Llanos, Nómada**
Cocinero Mexicano

Por el simple hecho de haber nacido mujer había que aprender a tortear, cocinar, lavar, planchar y atender al marido, una obligación heredada por siglos y siglos pero, como dijo Frida Kahlo, "Échame tierra y verás cómo florezco" y si, las mujeres mexicanas florecieron en muchos aspectos, hablando gastronómicamente, hicieron maravillas con la Cocina Mexicana, la resguardaron como un tesoro artesanal con el que nutrían a nosotros sus hijos, su familia.

A diferencia de la cocina europea, la mexicana, tiene sus bases en la necesidad de alimentar y sacar adelante a la familia, con pocos recursos pero sobrada de amor, creatividad e ingenio, las Cocineras Mexicanas además de resguardarla ayudaron a su evolución, estamos ante una cocina viva, que se encuentra en constante cambio, en la que no existen "recetas originales, verdaderas o únicas" aunque si, tristemente, mesías que pretenden salvar algo que no está en riesgo.

Hay que viajar al pasado y entender que, por poner un ejemplo, la cochinita pibil no solo es de Yucatán es de la Península de Yucatán, lo cual comprende tres estados Campeche, Quintana Roo y Yucatán, que el asado de boda lo comparten Durango, Zacatecas y Coahuila o la sopa de queso que es de Sonora y Sinaloa. Razonar esto es crucial para dejar de poner barreras absurdas donde no las hay (o al menos no debería) y comprender que la división política que hoy tenemos no existía en el pasado, antes eran territorios, grandes territorios los que regían lo que se comía, sin la globalización, sin los refrigeradores y congeladores la gastronomía estaba limitada por la temporalidad de los recursos, a merced del ingenio, sobre todo en el norte de nuestro país donde abundan las técnicas de conservación de los alimentos.

Para entender la cocina tradicional mexicana hay que hablar de territorios (Mesoamérica, Aridoamérica y Oasisamérica), de las culturas indígenas, de la conquista de los españoles, de las raíces afroamericanas, de las minorías alóctonas, del nacionalismo de la primera mitad del siglo pasado, de ingredientes, de usos y costumbres, de bailes, de ceremonias, de muerte, de vida, de celebraciones y un sinfín de otros elementos, recordando que al fin y al cabo los mexicanos somos los únicos que regresamos de la muerte solo para comer.

Pero más que hablar considero debemos regresar el justo valor a quien lo merece, Las Cocineras Tradicionales, son las que saben, son las que hacen cocina mexicana con técnicas mexicanas, debemos seguir investigando, documentando y difundiendo sus saberes, sin interferir, sin apropiarse, para lograr formar Cocineros Mexicanos que se identifiquen con su cocina, con su país y aprendan a hacer las cosas bien y ya luego jugar con otras técnicas para llevar la cocina profesional a otro nivel, uno de equidad, con unidad y respeto por el conocimiento, por sus portadoras, por los elementos o ¿tú qué opinas? ¿Cuál es el camino que debería tomar la cocina profesional mexicana?





COMEMOS. *para vivir* Y COMPARTIMOS *para existir*

Por Dr. José de Jesús Olvera Cruz
www.businessanthropology.com.mx

Todos hemos pedido una mordidita por lo menos, o un traguito. Siempre se nos antoja la comida del otro y al otro se le antoja la comida de uno. La palabra clave es compartir, pero con enfoque a los alimentos se llama comensalidad. Compartir comida es algo muy íntimo. Solo se hace con las personas con las que establecemos compromisos afinidades o parentescos. Tiene muchos niveles y formas de expresar el amor a través de los alimentos.

Comer para compartir significa la conversión del ritual de la alimentación, como el ritual de la existencia, de la vida misma, es la fórmula de la supervivencia a través de la practica alimentaria. Comemos para vivir y compartimos para existir. Ante el acto de compartir alimentos se reactivan fibras sensibles. Se comparte desde que se compran los alimentos, no falta quien nos acompañe al super o al mercado.

Se comparte en la concina en la complicidad de los calores, en las recetas secretas de familia que se comparten a los más íntimos, se comparte conocimiento, experiencia, técnicas y modos de preparar los alimentos como sortilegios del alma, que se quedan en los recuerdos y que solo volvemos a compartir en momentos especiales.

A diferencia del tiempo de las abuelas, donde se esperaban a la familia a la hora de la comida. Todos reunidos en la mesa, sin prisas, daba tiempo de tomar el postre y el café, se regresaba al trabajo, y ni siquiera nos daba el popular "mal del puerco La vida cambio, las ciudades crecieron e inventamos nuevos modos de vida. Hoy en día se crearon espacios en las oficinas para compartir la hora de los alimentos, surgieron los comedores industriales a cambio

de la cocina de casa, hay lugares públicos con mesas y asientos para comer y comemos con extraños que solo vemos una vez o que ni si quiera vemos como si se tratara de un no lugar. Se crearon los fast food donde compartimos la mesa incluso hasta con desconocidos, esas barras donde no nos vemos a la cara y no sabemos quién es el otro.

Con quienes nos conectamos y afianzamos, o con quien la vida nos hace coincidir establecemos movimientos y rituales del cuerpo y de la mente: beber, sorber, morder, masticar charlar. Comer en silencio es el acto mas intimista y retrospectivo. Y siempre tratamos de evitarlo, somos sociales y gregarios nos encanta compartirnos con los demás.

¡Qué nostalgia me invade escribir estas palabras, como hemos cambiado! Quisiera compartir todos los días los tres alimentos con las personas, qué amo, con mis amigos, con mis parientes y familiares que hacen de las comidas una fiesta. "Con quien me ha dado besos, con quien me ha ayudado a conseguir un trabajo, con quien a prendí a ser mejor ser humano, con quien ya no está..." Cómo recuerdo una pasta de cacao, con jitomate deshidratado y queso de cabra, el tintinar de las copas, las risas de los amigos y las anécdotas de sus vidas.

Para afianzar las amistades o los amores o las relaciones estratégicas o para dar las gracias por un favor, cualquiera que este sea... casi siempre hay de por medio una comida o una cena, en la que fluyen los platos y viandas, las bebidas. Como antes del buen comer cerramos con digestivos, cafés y postres nuestros encuentros. Compartir significa cocinar juntos, o sentarnos a la mesa juntos y coincidir disfrutando lo que una buena cocinera o un chef de moda nos preparó.

Compartir los alimentos es la cúspide de la intimidad, del amor, del afecto, pero también hay momentos en los que invitamos a comer alguien para dar un hasta pronto.

¿Pero me pregunto qué es lo que compartimos?, compartimos el espacio, el tiempo, un lugar, entendidos como el intercambio de miradas, de palabras, de sensaciones, emociones y rituales. Compartir es una palabra que no encontró mejor hogar que la cocina del alma y la mesa del encuentro. Compartamos más tiempo preparando y degustando alimentos. Esos nos hace más humanos y nos conecta con el cuerpo y el alma de los demás. Compartir es el enclave del conjunto de objetos, texturas, alimentos, aromas y sabores que nos juntan. Nos reconstituyen como seres privilegiados por entender este magnifico ritual que construimos juntos al paso de tantos y tantos años de nuestra existencia humana. Compartir en compañía y complicidad... esa es la fórmula de mi receta que quiero compartir el día de hoy con ustedes. Buen provecho, como siempre.



#YOSOYGOURMET

La gastronomía podría parecer simple, sin embargo es hacer un viaje a través del tiempo, adecuarse a la historia, conocer los elementos culturales más importantes y tradiciones de cada comida. En nuestro país caminar por esta misma historia hace que cada platillo sea único y brillante, implicando sabores y aromas espectaculares, caracterizándose por tener espíritu y gran identidad.

Para encontrar la verdadera esencia de la comida y bebidas, primero se debe entender de donde viene y como ha ido evolucionando, es por esto que en **Gourmet Show** te damos a conocer productos muy especiales y que reflejan nuestras tradiciones como país en un solo punto.

Te presentamos las 5 razones más importantes para adentrarse a **Gourmet Show**:

- 1 Promueves la calidad, consumo y orgullo por la gastronomía mexicana.
- 2 Conoces muchos alimentos que son de gran beneficio para la salud y altamente saludables, aparte de recetas y productos que reflejan el sabor de México.
- 3 Esta plataforma te ayuda para hacer crecer tus negocios e impulsar productos y servicios con alimentos, bebidas y accesorios de calidad.
- 4 Difundes la cultura del buen comer.
- 5 Como visitante tienes la ventaja de descubrir los más grandes secretos que los alimentos y bebidas tienen para nosotros

www.gourmetshow.mx

Vive y conoce el mundo de las **cervezas, destilados** o **vino** a través catas o actividades personalizadas, virtuales y presenciales

Más de **20 años** de experiencia en la industria

Informes:
angelo@angelorivas.com

EXPERIENCIAS SENSORIALES



angelorivas
drink eat now



ENCORCHADOS

Por **Ángel Rivas**

El corcho es el tapón del vino por excelencia, pero su origen, procesos y futuro no son del todo conocidos

Y sí, el vino tiene cabeza de alcorcho, porque justamente el tapón con el que usualmente se cierra el cuello de la botella es la corteza de este árbol que prolifera en países del mediterráneo.

De forma casual y debido a la elasticidad y hermetismo que aporta este material se comenzó a utilizar para taponar las ánforas de vino y posteriormente las botellas. Más adelante se descubrió que por su microporosidad, el vino puede tener intercambio con el aire exterior y así evolucionar.

Sin embargo, todo beneficio puede traer una desventaja y es que esta corteza es propensa a generar TCA (tricloroanisol) una sustancia que se transmite al vino y hace que el líquido adquiera aromas y sabores desagradables a humedad y hongos, lo que se llama "acorchado".

Pero ahora hay procesos que con vapor eliminan casi en su totalidad este elemento y poder contar con un producto sin este defecto.

Lo ideal es que la botella tenga corcho completamente natural, pero debido a que obtenerlo requiere nueve años de formación sobre el árbol, es un artículo costoso.

Versiones más económicas son los corchos de aglomerados, que son trozos de corcho comprimidos en forma del tapón y los "corchos sintéticos" que erróneamente se llaman así porque ya son de plástico.

Otro factor del alto costo del corcho es que solo Portugal produce más de la mitad de su producción y pocos países más tienen alcornoques, como España, Francia, Italia, Argelia, Marruecos y Túnez.

Se ha dicho que el corcho está en peligro de extinción y aunque no es muy abundante, no corre gran conflicto, ya que el igual que el roble (para las barricas) se va regenerando al plantar nuevos árboles.



ENCUENTRO GOURMET

Sabores en Diálogo



El Encuentro Gourmet es un evento exclusivo de Gourmet Show y Salón del Chocolate y Cacao, diseñado para brindar a nuestros invitados una experiencia única. Nuestro objetivo es proporcionar catas guiadas, demostraciones y degustaciones de los más exquisitos productos que se encuentran en la expo, con la intención de ofrecerles un conocimiento detallado y enriquecer la experiencia de nuestros visitantes. Además, nos complace anunciar que el acceso a este evento es completamente gratuito, para que todos puedan disfrutar de esta extraordinaria ocasión.

VIERNES 08 DE SEPTIEMBRE

13:00 - 13:45 hrs.
FUTUROS POSIBLES
■ MUCHO Museo del chocolate



14:00 - 14:45 hrs.
SABORES CON CHAPULÍN
■ Tika Corazón



15:00 - 15:45 hrs.
INSECTOS COMESTIBLES, SABOR Y TRADICIÓN DE MÉXICO. ACOMPAÑADO DE MEZCALES
■ Chilipines



16:00 - 16:45 hrs.
UN RON HECHO CON ARTE
■ Licores Veracruz



17:00 - 17:45 hrs.
CACAO DOMINICANO: FINO AROMA EN CADA NOTA
■ Embajada Dominicana en México



18:00 - 18:45 hrs.
LA RUTA DEL CHILE
■ El Gourmet TV



19:00 - 19:45 hrs.
NORDUR SALT, SAL DE MAR GOURMET, ARTESANAL Y DELICIOSA DESDE EL ARTICHO
■ Nordur Salt México



** Programa sujeto a cambios sin previo aviso

VIERNES 08 DE SEPTIEMBRE

13:00 - 14:30 hrs.
NUESTRA COCINA EN TU CASA
■ Dos cocinas



15:00 - 15:45 hrs.
MUJERES EN CAFÉY CACAO: CONSERVACIÓN, EMPRENDIMIENTO Y RESILIENCIA.
■ Conservación internacional



15:00 - 15:45 hrs.
CATA DE 6 BARRAS DE CHOCOLATES GANADORES
■ Sijj Chocolate Ancestral



16:00 - 16:45 hrs.
LA JOYA DE LOS MEZCALES
■ Licores Veracruz



17:00 - 17:45 hrs.
LAS MUJERES DEL MEZCAL
■ Las canteras Mezcal Artesanal



18:00 - 18:45 hrs.
CATA DE MEZCAL; PROCESO DE PRODUCCIÓN DESDE LA SIEMBRA HASTA LA DISTRIBUCIÓN
■ Honor i amor, mezcal artesanal



19:00 - 19:45 hrs.
DESCUBRIENDO EL SOMONTANO Y SU ARMONIZACIÓN CON CHOCOLATES
■ Chocolates Caratti



** Programa sujeto a cambios sin previo aviso

SÁBADO 09 DE SEPTIEMBRE

13:00 - 13:45 hrs.
VIVIENDO EL CHOCOLATE: DEGUSTACIÓN DE CHOCOLATES MEXICANOS
■ Vive Chocolates



14:00 - 14:45 hrs.
AGAVES SEMICULTIVADOS Y SU APROVECHAMIENTO
■ Mezcal Artesanal Mil Matas



15:00 - 15:45 hrs.
UN LABORATORIO BEEN TO BAR EN CHIAPAS
■ Antropólogo Rogelio Pedraza Academia Mexicana del Cacao



16:00 - 16:45 hrs.
TEQUILA IZTIC PASSION IS COLD
■ Iztic Mezcal



17:00 - 17:45 hrs.
SACA PROVECHO A TUS MOLDES PARA CHOCOLATE
■ Moldes & Moldes



18:00 - 18:45 hrs.
CHOCOLATES DE ORIGEN TABASQUEÑO Y USOS DE OTROS ELEMENTOS DEL CACAO.
■ Tierra Kakao



19:00 - 19:45 hrs.
BOTANA SALUDABLE PARA TODO ESTILO DE VIDA
■ Paola Contreras Tobias Nutri jiso



** Programa sujeto a cambios sin previo aviso



MASTER CLASS

Inspira y crea.

El objetivo principal de estas clases es brindar instrucción culinaria, repostería y chocolatería, utilizando productos y herramientas para la preparación de alimentos y bebidas de nuestros expositores, hemos creado las master class totalmente gratuita para todos los visitantes. Cada clase tendrá como objetivo enseñar de manera demostrativa cómo preparar una exquisita receta de alimentos o bebidas, permitiendo a los visitantes aplicar ese conocimiento en sus propios hogares o negocios.

Gourmet Show



VIERNES 08 DE SEPTIEMBRE

SÁBADO 09 DE SEPTIEMBRE

13:00-13:45 hrs.
SABORES YUCATECOS
■ Tierra nativa, Habsali habanero sal y limon y Aromas y Orgánicos / YUCATÁN



14:00-14:45 hrs.
EL CAPPUCCINO PERFECTO
■ Café Revolucion



15:00-15:45 hrs.
ACTIVIDAD POR DEFINIR
■ H.M Libros de gastronomía

16:00 - 16:45 hrs.
MUNDO SENSORIAL DEL CACAO SOCONUSCO
■ Academia Mexicana del Cacao



17:00 - 17:45 hrs.
CÓMO IDENTIFICAR LA CALIDAD DEL CAFÉ
■ El café de los sentidos



18:00 - 18:45 hrs.
ACTIVIDAD POR DEFINIR
■ Por definir

19:00 - 19:45 hrs.
BOTANA SALUDABLE PARA TODO ESTILO DE VIDA
■ Nutri jiso



13:00-14:30 hrs.
LA ESPECIALIDAD DE UNA BEBIDA DE CHOCOLATE
■ Feliu Chocolate



15:00-15:45 hrs.
BOMBERÍA CREATIVA A PARTIR DE UN CONCEPTO
■ Sweet Dreams



15:00-15:45 hrs.
ACTIVIDAD POR DEFINIR
■ H.M Libros de gastronomía

16:00 - 16:45 hrs.
COSTRAS DE JAMÓN SERRANO CON MIELES GOURMET
■ León Miel del Centro



17:00 - 17:45 hrs.
ACTIVIDAD POR DEFINIR
■ H.M Libros de gastronomía

18:00 - 18:45 hrs.
DE LA SEMILLA AL POSTRE
■ Michi & Macha Chocolatería mexicana



19:00 - 19:45 hrs.
PREMIACIÓN PREMIO SABOR EXPO CAFE



13:00-13:45 hrs.
PASTEL KETO DE CHOCOLATE
■ Chez Moi Pastelería Francesa



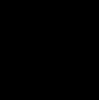
14:00-14:45 hrs.
DESARROLLO DE EXPERIENCIAS A TRAVÉS DEL CHOCOLATE
■ Sweet Dreams



15:00-15:45 hrs.
COCTELES DE AUTOR
■ Licores Veracruz



16:00 - 16:45 hrs.
DESCUBRE LA PERSONALIDAD DE TU CAFÉ, DESDE ESPRESSO HASTA BREW
■ Ágora Barra De Café



17:00 - 17:45 hrs.
WELLKERY UNA PANADERÍA Y REPOSTERÍA SALUDABLE CON PROPÓSITO
■ Wellkery



18:00 - 18:45 hrs.
MIEL Y PRODUCTOS ORGÁNICOS
■ Krisma y Oh!rgánico, sabe a gloria / YUCATÁN



19:00 - 19:45 hrs.
ENDULZATE CON PRODUCTOS NATURALES
■ Map Superfoods y La colmena del suroeste / YUCATÁN



** Programa sujeto a cambios sin previo aviso

** Programa sujeto a cambios sin previo aviso

** Programa sujeto a cambios sin previo aviso





DÉCIMO SEXTA EDICIÓN

8 al 10 de septiembre

Pepsi Center WTC-CDMX

www.gourmetshow.mx

DIRECTORIO DE EXPOSITORES

A BESOS & SUSPIROS

Stand M34

Eric Marín

T: (59) 5106 6422

grupotierradecervidos@gmail.com

Mezcal ancestral, fermentación y destilación en ollas de barro de agaves endémicos de la región de la cañada en el Estado de Oaxaca.

ALCOHOLIMETRIA AMISTOSA S.S.C

Stand 2166

Sergio Carrera Carmonasergio.carrera.carmona@gmail.com

Jefe de Unidad Departamental de Promoción de la Cultura Vial de la Secretaría de Seguridad Ciudadana.

La Secretaría de Seguridad Ciudadana, a través de la Dirección General de Prevención del Delito, coordina la Promoción de la Cultura Vial mediante "Conciencia Vial en Movimiento" acción totalmente preventiva que lleva a cabo "Las Jornadas de Pruebas de Alcoholímetro Amistosas", que permiten concientizar a la ciudadanía en una cultura de la legalidad, respeto a las normas de tránsito, que influye de manera global a crear actitudes de prevención en peatones, ciclistas, motociclistas y conductores de autos.

AMOR MILENARIO / MEZCAL MASCARA GUUAL

Stan 2130

Geraldo A. Santiago Marcelo

T: (95) 1101 0406

geralsamg@gmail.com

Colectivo que reúne Artesanos y Productores de Mezcal Artesanal y Ancestral

ATABEY

Stand M10

Ivonne

T: (55) 4773 1678

wallnut75@hotmail.com

Productos de cosmética natural, bienestar personal y aceites esenciales.

BRUKER MEXICANA

Stand 2099

Helber Cáceres

T: (55) 4520 4228

h.caceres.mojica@bruker.comwww.bruker.com

Bruker es una compañía multinacional que ofrece instrumentos Científicos de Alto Rendimiento y Soluciones Analíticas y Diagnóstico para Explorar la Vida y los Materiales a Nivel Molecular a través de diferentes técnicas como infrarrojo, espectrometría de masas, rayos-x y resonancia magnética nuclear.

CAFÉ NADXIEELLI

Stand M23

Rodrigo Morales

T: (55) 2250 3950

rodrigor1009@gmail.com

Café Naxdieelli ("te guiero" en lengua zapoteca) nace en 2020 de la mano de pequeños productores cafetaleros de Huatusco. Huatusco se encuentra a 1300 metros de altura sobre el nivel del mar y su clima cálido húmedo permite el cultivo natural del grano arábica desde 1877. Café Naxdieelli retoma la tradición del cultivo natural y solo comercial productos con procesos naturales (cultivo, secado, tostado y molido).

CASA CHILOLOS

Stand 2153

Raul Santiago Jiménez

T: (55) 6075 5996

r.santjim31@gmail.com

Somos jóvenes Oaxaqueños con las ganas de trascender y llevar las tradiciones de nuestro lugar de origen a través del mezcal, bebida espirituosa que no puede faltar en cualquier situación de la vida.

CASA DÍAZ SAMPABLO

Stand 2157

Ramón Sampablo

T: (55) 8794 1846

casadiazsampablo@hotmail.comwww.instagram.com/mezcalsetiemedia/

Compañía especializada en la comercialización de bebidas espirituosas provenientes del agave. Mezcal espadín Premium siete y medio.

CASA JIM / TIKÁ CORAZÓN / LEON MIELES

Stand 2112

Daniela Aranda Álvarez Del Castillo

T:(477) 699 6030

tikacorazon21@gmail.com

Elaboración de vino de Jamaica, miel de abeja y salsas machas con chapulines.

CASA MENDIZABAL

Stand 2106GS

Leticia Natividad Mendizábal Martínez

T: (461) 199 7103

direccion@grupويمagenmendizabal.comwww.casamendizabal.com

Vinos internacionales y productos gourmet

CASA TEQUILERA

Stand M13

Alberto Lara Aguilar

T: (55) 2175 9609

albertolaraguilar@gmail.comwww.casatequilera.com.mx

Somos una casa dedicada a honrar el ancestral arte de la elaboración de los más finos tequilas, ofreciendo productos cuya calidad sobrepasa las pruebas más exigentes.

CAVA DE QUESOS DELEITE/ GRIMODE

Stand 2016

CHARCUTERIA GOURMET MX

Stand 2120

Verónica Quintero

T: (56) 1632 5150

charcuteriamex@gmail.com

Productos 100% orgánicos hechos a mano de manera Artesanal.

CHARCUTERIA JABUGO

Stand M17

Pedro López Avilés

T: (331) 150 0265

pedroajagubo49@gmail.com

Realizamos Eventos

CHEZ MOI PASTERIA FRANCESA

Stand M20

Marco Aurelio Hinojosa Gutiérrez

T: (55) 1715 3586

chezmoissmx@gmail.comwww.facebook.com/chezmoimex

Pastelería Gourmet Y Keto. Donas Horneadas Gourmet Francesas

CHILESQUTES

Stand M30

Mario Redondo

T: (55) 7514 4120

chilipinesventas@yahoo.com.mxwww.chilipines.com

Deliciosos Esquites Naturales Salados Y Dulces Con Los Mejores Acompañamientos: Salsas, Chapulines, Aderezos, Ajonjolí Enchilado Y Más Esquites.

CHILIPINES

Stand 2094

Ricardo Redondo

T: (55) 4468 2644

chilipines@yahoo.com.mxwww.chilipines.com

Somos una empresa 100% mexicana, creada hace 17 años. Desarrollamos, fabricamos y comercializamos Productos Artesanales Gourmet, de la más alta calidad, innovadores, 100% naturales y saludables. Con Distribución Nacional e Internacional a América del Norte y Europa. Para nuestro trabajo seleccionamos los ingredientes y sabores más representativos del país como los chiles, frutas, plantas, hierbas, especias e insectos comestibles para transformarlos en una deliciosa experiencia para compartir en la mesa, contamos con diferentes categorías de productos bajo Norma Mexicana de comercialización, calidad de exportación e inocuidad. Tenemos FDA. Nuestro objetivo es "Enaltecer la Cultura y Sabores de México" con productos que excedan sus expectativas. Calidad, Innovación y Confianza.

CHOCOLATES CARATTI

Stand M32

Alicia Olascoaga Estrada

T: (55) 5813 1468

alicia@chocolatescaratti.comwww.chocolatescaratti.com

Taller de chocolatería artesanal, distribución de vinos y otros productos gourmet. Elaboración de regalos corporativos.

CHURRIGÓN

Stand 2111

Omar Mobarak Bagnis

T: (55) 3727 6351

moba@hola.buzzwww.hola.buzz/churrigon

Churrigón es una empresa dedicada a la creación y venta de churros de calidad excepcional en la Ciudad de México. Nuestros churros son cuidadosamente elaborados con ingredientes frescos y de primera calidad, siguiendo recetas tradicionales y técnicas artesanales de cocción. Nos apasiona brindar a nuestros clientes una experiencia única y deliciosa a través de churros crujientes por fuera y suaves por dentro.

CIUDAD MADERAS

Stand 2144

Daniela De Jesús

T: (55) 6614 7094

danieladjr.alianzas@gmail.com

Ciudad Maderas es actualmente la desarrolladora de proyectos inmobiliarios más grande de México.

COMERCIALIZADORA BURGOS

Stand 2117

Francisco Díez

T: (55) 5355 0958

comercializadorburgos@gmail.com

Importadora y Distribuidora de vinos de diferentes regiones de España, así como Jamones en todas sus presentaciones y embutidos.

CRAZY MOM

Stand M22

Maribel Juárez Buendía

T: (56) 3546 9079

lebrambuendia2192@gmail.com

Cervecería Crasy Mom Empresa de cerveza artesanal.

CRUZ DE DIAMANTES

Stand 2122

Cruz Alberto Santos Naranjo

T: (951) 252 5142

csantosnaranjo@gmail.com

Productores de Mezcal ancestral, producido en la comunidad de Santa María Sola de Vega, Oaxaca.

CUISH MEZCALES ORGANICOS

Stand 2149

Joaquín Emmanuel Arroyo Jiménez

T: (55) 2569 6948

cuishcdmx@hotmail.com

Mezcal Artesanal

D'ANN

Stand 2086

Denise Rosenthal

T: (55) 1295 4935

denrow412@gmail.com

Homemade food & bakery - alta cocina y repostería

DALADU

Stand M44

Josué Joel Dominguez B.

T: (55) 3522 4757

josuedaladu@gmail.comwww.daladumezcal.com.mx

Sabemos que el Mezcal es una bebida ancestral, que su proceso de elaboración conlleva una gran técnica milenaria y paciencia, por lo que sería una falta de respeto a los dioses beberla como cualquier bebida. Da 'La Du es la fusión de dos palabras en Zapoteco: Da 'La que significa "Cálido" y Bixhidu que significa "Beso". Mezcal Artesanal Con Sabor Único E Inigualable, Originario De San Juan Del Río, Tlacolula, Oaxaca.

DALENY

Stand M54

Daniela Beltrán Almazán

T: (55) 3566 7189

ajr1392@hotmail.com

Daleny es una empresa que busca impulsar el consumo de productos mexicanos, principalmente dedicada a la venta de bebidas artesanales. Jugo Artesanal Mexicano Sin Conservadores Con Ingredientes De Alta Calidad. Se Procesa En Barrica De Roble Para Adquirir Los Nutrientes Necesarios Para Que Sea Un Jugo Con Altos Beneficios Para La Salud. Manejamos El Jugo De Arándano, Frutos Rojos, Grand.

DANELI CATERING

Stand 2076

Elizabeth Sánchez

T: (56) 1698 8360

sanchezO5elizabeth@gmail.com

Nos dedicamos al ensamble de tablas de queso y charcutería para eventos sociales, así como para regalos gourmet para clientes, proveedores, aniversarios, cumpleaños, graduaciones, reuniones de amigos, y muchos más. Tablas de queso y charcutería para eventos.

DE HAROS BUÑUELOS GOURMET

Stand 2023

DIVINO SABOR DE PUEBLA

Stand 2037

DOS COCINAS

Stand M29

Alfonso Montoya

T: (55) 4127 3537

alonso@doscocinas.comwww.doscocinas.com

Dos Cocinas es una empresa dedicada a la creación de salsas artesanales. Con una pasión por los sabores auténticos y los ingredientes frescos, nuestro objetivo es brindar a nuestros clientes una experiencia culinaria única y sabrosa. En Dos Cocinas, cada salsa se elabora cuidadosamente a mano, utilizando técnicas tradicionales. Nos enorgullece utilizar únicamente ingredientes naturales y de alta calidad, seleccionados minuciosamente de proveedores locales y agricultores comprometidos con prácticas sostenibles.

ECO BEE HAPPY

Stand 2083

Alín Vianney Rentería Bodillo

T: (55) 7946 4447

ecobeehappy@gmail.comwww.ecobeehappy.com

Productos artesanales de nutrición y cuidado personal a base de la colmena de las abejas y aceites esenciales orgánicos.

EL REYNO DE LAS DONAS

Stand M50

Mariano García

T: (55) 3604 0890

mrngb026@gmail.com

Donas con glaseado con diferentes sabores, hechas artesanalmente.

ESPIGA Y FERMEN TO

Stand M15

Diana Karla Bravo

T: (55) 215 33523

dkarlabravo@gmail.com

Empresa dedicada a desarrollo de productos gourmet, especializadas en panadería de masa madre, jaleas gourmet y dips de queso de cabra de sabores.

ESPIRITU CORSA

Stand 2107

Mario Peña

T: (55) 5501 0814

mariopm@marinter.com.mx

Empresa dedicada a la producción y comercialización de bebidas destiladas de agave de excelente calidad.

ESTADO DE MÉXICO

Stand 2035

Yadira Alcántara

T: (722) 214 3421

dgc_ddyvc@edomex.gob.mxwww.desarrolloeconomico.edomex.gob.mx

El Estado de México es un lugar donde día a día trabajamos por mejorar el ambiente de negocios para incrementar la competitividad, entendida ésta como la capacidad de atraer y mantener inversiones, así como para la generación de más y mejores empleos que permitan elevar la calidad de vida de sus habitantes. Un compromiso del Gobernador Alfredo Del Mazo Maza, es trabajar de manera especial en la mejora regulatoria para reducir los requisitos y plazos para la apertura de negocios. Pero no se trata sólo de eliminar trámites, sino de hacer eficiente la operación del gobierno y de estimular la inversión productiva. En este sentido, el Gobierno del Estado de México tiene como prioridad establecer las mejores condiciones para la actividad empresarial a través de una adecuada infraestructura para el desarrollo económico sustentable. Por ello, nuestras tareas se enfocan a ofrecer apoyo y asesoría en las acciones que realizan las diversas instancias para elevar la competitividad de los factores productivos de la entidad; al fortalecimiento de la transferencia de tecnologías de la información y comunicación; y a la articulación de la pequeña y mediana empresa en las cadenas productivas, incluyendo el fomento de mecanismos de innovación y desarrollo tecnológico. Bienvenido al Estado de México, un estado donde sumamos esfuerzos por la competitividad y por un mejor ambiente de negocios.

• ALFA FRUIT**Victor Manuel Jiménez**

T: (722) 167 1768

misaludtoluca@hotmail.com

Polvo para preparar bebidas de alfalfa deshidratada con frutas y granola gourmet.

• AMORE GRANOLA**Patricia Lozada**

T: (722) 631 2075

amoregranolagourmet@gmail.com

Mezcla de avena, avellanas, nuez, almendras, coco, arándanos, pasitas, cacahuates, amaranto, semilla de girasol, semilla de calabaza, ajonjolí horneados lentamente para obtener una textura crujiente. Bolsa en presentaciones de 300 grs. y frasco de 250 grs.

• CAFETOS Y COLMENAS DE LAS MONTAÑAS**Eduardo Torres Garduño**

T: (722) 905 8874

cafetosycolmenas@gmail.comwww.cafetosycolmenas.com

Café 100% arábica mezcla de la casa- molido - empaque 250 gr y 500 gr.

• CHILE MARRÓN GOURMET**Montserrat Blanco Hughes**

T: (55) 3960 6369

montsebhughes@outlook.com

Chicharrón de Chile de árbol o salsa macha: salsa de Chile de árbol con ajo, tostado y frito, conservado en aceite en frasco de vidrio de 200g

• CHILMOLLI SABOR DE MÉXICO**Ped**

• SELLO INDIGO | CHOCOLATERÍA DE EXPERIENCIAS

Juan Carlos A. García Velasco
T: (722) 758 1824
jcarielgv@gmail.com
www.selloindigo.now.site
Productos derivados del cacao, chocolatería, colaciones saludables y sin azúcar, confitería gourmet, confitería sin azúcar, chocolatería de autor, chocolatería sin azúcar.

• SHAMIEL SPR DE RL

Miguel Ángel Suárez Hernández
T: (55) 5401 8744
miguelrancho@hotmail.com
Miel pura de abeja melífera, 100% natural, de floración dominante de chimalacote, chia y cahahuate. Se ofrece ya envasada y etiquetada en presentaciones de 1,4 k, 700 gramos y 350 gramos, o bien a granel en cubetas de 27 kilos.

• SNACK-IITOS

Ana Cristina Mondragón Monroy
T: (722) 407 4896
holisticallywp@gmail.com
Botanas con fruta deshidratada y mucho sabor: Cacahuates (japonés, español, salado y enchilado con zanahoria, jicama y pepino y la salsa especial) Gomitas con chamoy

• SOFÍA GOURMET

Mariana González Muñoz
T: (712) 167 9555
gourmet.sofia@gmail.com
Somos una microempresa dedicada a la producción y comercialización de conservas artesanales (mermeladas, salsas, almíbares, granola, aceites, sazoadores, galletas), nuestros productos son naturales, sin conservadores y realizamos una cadena productiva con las mujeres y jóvenes productores de nuestro campo mexicano.

• TIERRA Y SAL

Isela Díaz
T: (722) 582 9600
isela.diaz@tierraysal.com.mx
Tisanas herbales, frutales y florales, cham-piñón deshidratado.

• UN PEDACITO DE MI PUEBLO

Martín Antonio Almaraz Vázquez
T: (55) 4488 0960
unpedacitodemipueblo01@gmail.com
Café de especialidad y derivados. Como miel, licores artesanales, jabones, velas, galleta, exfoliante, Shampoo.

• VIDALIS

Laura Moreno Mac Donald
aydamacdonald@gmail.com
www.vidalis.mx
Sopas Instantáneas, Vaso Papel 20 oz con 40 grs de Sopa Juliana, Sopa Campestre, Sopa Azteca, Caldo de camarón. Ingredientes vegetales y frutas, Bolsa Stand up 40 grs- de Jitomate, cebolla, ajo, calabaza, berenjena, chayote, zanahoria, brocoli, espinaca, cilantro, perejil. Frutas: mango fileteado, piña, manzana, guayaba, plátano, papaya, melón.

• XOCONOXTL

Judith Liceaga
T: (55) 5373 3568
xoconoxtl@hotmail.com
www.xoconoxtl.com
Somos artesanos en gastronomía orgu-llosamente mexiquenses, dedicados a la elaboración de productos gourmet de xoconostle: salsas con chile de árbol, habanero y chinicuil, mermelada y deshi-dratados: dulce, salado, dulce-chile y enchilado healthy (bajo en azúcar), somos Expertos en Xoconostle.

• YAUTLI

Andrés Bautista Arratia
T: (722) 431 6902
andres.arratia@hotmail.com
www.yautli.mx/
Tisanas de frutas deshidratadas, Infusiones de hierbas en saco y mazapanes de sabores.

ESTADO DE VERACRUZ

Stand 2035, 2036
Lic. Susana Pinzón Hernández
T: (228) 8418500
abastosedecop@gmail.com
www.veracruz.gob.mx
Secretaría De Desarrollo Económico y Portuario
"Hecho en Veracruz" Dirección de Vinculación, Comercio, Abasto y Desarrollo de Proveedores

• AO ADEREZOS

Araceli Corona Rodríguez
T: (993) 399 7074
ventas@aoaderezos.com.mx
Concentrado de tocino, concentrado de cilantro.

• CALDERO DE LUNA

Ana Ruth Carranza Fonseca
T: (784) 118 0693
cosechatotonaca@yahoo.com
Bebidas

• CHOCOLATE CACAOCOTL

Yolanda Alcudia Rodríguez
T: (229) 107 4475
alcudia8431@gmail.com
Chocolate y derivados

• COSECHA TONACA

Lizbeth Inés Jiménez García
T: (288) 816 4683
ruthcarranza@hotmail.com
Vainas de vainilla y polvo de vainilla.

• LA MALICIA GOURMET

Samuel Martínez Calva
T: (782) 194 0748
lmalicia.gourmet@hotmail.com
Salsa gourmet de arándanos con nuez.

• LOS REYES DEL CHILE

María del Pilar Costa Hernández
T: (229) 337 5774
losreyesdelchile@gmail.com
Pasta de habanero.

• MELBUGS

Mario Ismael Piñón Melgarejo
T: (228) 183 5956
mapi82578@gmail.com
Botana con insectos.

• MOLE XIQUEÑO

Carolina Suárez Suárez
T: (228) 813 0713
molexiqueno@msn.com
Mole Xiqueño en pasta 500 grs. y chile chi-potle en pasta.

• QUPK

Karina Quiroz Pacheco
T: (228) 368 3724
qupkmiel@gmail.com
Miel de abeja 100% pura.

• SALSAS ARTESANALES SUSY

Susana Fernández Pérez
T: (228) 151 9604
esiefer_0508@hotmail.com
Extracto con vainilla 100% natural de 125 ml. Chipotle con vainilla natural con 125 ml. Aromatizante de vainilla Extracto con vainilla 100% natural con 50 y 125 ml. Vainias de vainilla por pieza.

• SON DE VIDA

Edgar Oloarte Bonifacio
T: (228) 400 4310
grafuso@gmail.com
info@sondevida.mx
Mermeladas endulzadas con hojas de stevia y jarabe de agave.

• TANITOS

Hisidro Caballero Hernández
T: (287) 876 0009
hisidrocaballero@hotmail.com
Tanitos sal de mar, maduritos y enchilados 250 grs.

ESTADO DE YUCATAN

Stand 2078
Mtra. Teresa De Jesús Espinosa A.
T: (999) 930 3730
teresa.espinosa@yucatan.gob.mx
www.yucatan.gob.mx
Dirección General De Comercio Secretaria De Fomento Económico Y Trabajo

EV SPIRITS

Stand 2090
Ábel Villanueva Quintanar
T: (333) 165 4413
villanueva@live.com.mx
www.ginebra-mexicana.com
Empresa 100% mexicana dedicada a la elaboración de marcas de ginebras, destilados y licores con estilo local, en pequeña escala, ediciones limitadas de confección y diseño único. Ev ginebra seca mexicana, es producto de una ardua labor de investigación y desarrollo para crear un destilado de aroma distintivo, sabor delicado y textura inigualable. esta ginebra seca mexicana, es ideal para deleitarse sola o acompañada.

ÉXITO GOURMET

Stand M56
Alicia del Carmen Pérez Nieto
T: (844) 419 2622
alfiesta@yahoo.com
Creadores de conceptos culinarios. Construimos tu negocio como si fuera una Franquicia. Convertimos tu negocio en franquicia.

FUEGO NEO

Stand M45
David Josephe Amigon Huerta
T: (55) 7601 4333
dxdphsic@gmail.com
<https://maps.app.goo.gl/zpevdm44vhrcj56h6>
Dedicado a la difusión de alimentos y bebidas tradicionales de todo el país. Bebidas alcohólicas.

GRAN MITLA

Stand M19
Mari Mari
T: (55) 7142 8429
maricruz_ramos0619@hotmail.com
Gran Mitla Empresa de destilados artesanales.

GROU

Stand 2013
Ángeles Magdalena
T: (55) 6821 9053
angeles@grou.tech
www.grou.tech
Empresa Dedicada A La Venta De Huertos Verticales. Sistema De Cultivo Hidropónico Que Permite Cultivar Hasta 28 Variedades De Vegetales.

GRUPO RETO

Stand M42
T: (55) 5516 5964, (55) 5277 7874
contacto@gruporeto.org
www.gruporeto.org
Fue fundado por la Arq. Cecilia Vildósola Prieto, en 1983 y se constituyó como Asociación Civil sin fines de lucro el 27 de marzo de 1985. Está integrado por voluntarias, en su mayoría, sobrevivientes de cáncer de mama, quienes representan la fuerza de trabajo y la clave para el éxito de la organización, ya que son ellas quienes tienen el contacto directo con la población afectada y quienes se encargan de sensibilizar activamente a la población para la detección oportuna de esta enfermedad.

GUAJITO

Stand MO2
Erick Aquino Lopez
T: (951) 285 6277
grupogujito@gmail.com
www.gujito.com
Gujito es una empresa agroindustrial de origen oaxaqueño dedicada a la elaboración de productos agroindustriales a base de chiles, como lo es polvo de chile guajito, salsas, sal condimentada, especias, dulces y botanas. a su vez laxhixa es una empresa de origen oaxaqueño enfocada en elaborar productos a base de granos como lo es el maiz desarrollando así el pinole y chocopinole. El chile en polvo guajito es un polvo de chile resultado de la preparación de una mezcla de diferentes tipos de chiles secos de origen oaxaqueño.

H.A.M CHARCUTERIA

Stand 2079
Adrián Manuel Thompson Quintero
T: (967) 135 4224
hechoamanocharcuteria@hormail.com
Fábrica de Jamones y Embutidos artesanales.

HAATHOR / MAGNITALENT

Stand 2088GS
Alejandra Lamadrid
T: (55) 3120 7220
alamadrid@haathor.com.mx
www.haathor.com.mx
Somos una agencia de Mercadotecnia & BTL con cobertura nacional, enfocados en apoyar a las empresas con el posicionamiento de su marca y el incremento de sus ventas de forma eficiente, creativa e innovadora. Desarrollamos proyectos de alto nivel que impactarán a tus consumidores generando lealtad a tus productos y/o servicios logrando el cumplimiento de tus objetivos. Nuestros servicios abarcan Promotoría, Estrategias de Mercadotecnia, Eventos, Material POP, Activaciones de Marca, etc.

HACIENDA DE LETRAS

Stand 2114

HALEBIE

Stand 2019

HECHO CHOCOLATE

Stand 2065
Daniela Casasola
T: (55) 4052 4633
comunidad@vivechocolate.com
www.hechochocolate.com
Hecho Chocolate: Somos un equipo mexicano que en nuestro taller hacemos chocolate desde el cacao. Trabajamos desde el 2018 y buscamos contribuir a reposicionar México como un país productor de chocolate conectando al consumidor final con el mundo del cacao, a través de un excelente chocolate. BARRAS DE CHOCOLATES DE 50 G, 70% CACAO, 90% CACAO, 65% CACAO CON LECHE, 55% CACAO CON LECHE Y 70% CACAO CON INCLUSIONES (PEPITA, CAFE Y NIBS DE CACAO).

HIELERAS HEP

Stand M11
Yerónica Serrato
T: (477) 700 9672
veroserratom@gmail.com
Empresa comprometida con el medio ambiente que busca generar productos y servicios reutilizables, reciclados, que contribuyan a mejorar el medio ambiente. Hieleras recicladas de tanques de gas con diseños personalizadas.

HILOS DE AMOR

Stand 2115WR

HONOR AMOR MEZCAL ARTESANAL

Stand 2096
Julián Rodríguez Ramírez
T: (844) 1444 2622
perfumesjuly5@gmail.com
Honor iAmor, Mezcal artesanal. UN TRIBUTO A SU PALADAR. Presente. Somos un proyecto familiar, pequeño, entusiasta y gran trabajo. Trayendo para usted mezcal artesanal, de gran calidad y sabor. Conservando nuestra tradición, directamente de; Santa María Ecatepec, Yautepec "nidito del buen mezcal "en el mero corazón de la sierra chontal alta.

HOZKA FOOD EXPERIENCE

Stand 2113
Fernanda Zúñiga
T: (55) 3986 7633
fernandafezru@gmail.com
En Hozka somos un equipo de cocineros, Sommelier y Chef que diseñamos menús y experiencias que estimulen tus 5 sentidos. Nuestro expertise y curaduría buscan la armonía de sabores, aromas, texturas y colores en cada bocado y maridaje.

INUTS

Stand MO9
Omar Aragón
T: (55) 18505463
omar.aragon@live.com.mx
www.inuts.com.mx
Frutos secos gourmet
Cacahuates japoneses, frutos secos y chocolates Gourmet.

IZTIC TEQUILA

Stand 2160
Nancy Ahibet Serrano Medina
T: (55) 6767 6720
nancy.serrano@iztic.com
www.iztic.com
IZTIC nace de la pasión de nuestros ancestros por una bebida de culto: "EL TEQUILA"; procedente de los Altos de Jalisco elaborado con levaduras artesanales, logrando una consistencia organoléptica única. Cada botella emite las características propias del agave, convirtiéndolo en una bebida espirituosa que va acompañada de un ritual único el cual consiste una experiencia multi-sensorial donde podrás "romper el hielo".

JIMA

Stand 2150
Yerónica García Bernal
T: (348) 101 6102
luisramos@jima.mx
www.jima.mx
JIMA es una empresa creada 100% en Jalisco, que nace a raíz del crecimiento exponencial de la industria del tequila en México, siendo así, la primera empresa de comproventa en plantas de Agave Azul Tequilana Weber.

JIMMYS SUBS

Stand 2100
Luis Enrique Isidro Rodríguez
T: (56) 11675968
luisisidro93@icloud.com
Venta de baguettes y tapas españolas.

KAAB

Stand 2104
Citlalli Jardón
T: (55) 1543 5777
citlalli.kaab@hotmail.com
www.instagram.com/kaab_mx
Productos Gourmet y cosméticos con miel y derivados de la colmena.

KUXTAL

Stand 2011
Ricardo Jiménez
T: (55) 3488 9370
chocolateskuxtal@gmail.com
Chocolatería especializada en bombones con mas de 50 sabores y 14 años de experiencia. Chocolates rellenos.

LA CASA DEL VINO

Stand 2104
T: (55) 5271 7333
antonio@lacasadelvino.com.mx
www.lacasadelvino.com.mx
Importadora de vinos de España y Portugal. Distribuidor de vinos mexicanos.

LA CONSPIRACIÓN

Stand 2021
Sandra Goldberg
sandragoldberg65@gmail.com
Salsas y mermeladas artesanales.

LA CUEVA GOURMET

Stand 2141
Guadalupe Rodríguez Camacho
T: (55) 7912 1681
ventas@lacuevadelgourmet.mx
www.lacuevadelgourmet.mx
Tienda de productos Gourmet Mexicanos. Productos elaborados artesanalmente con ingredientes naturales de alta calidad.

LA FLORESTA GOURMET

Stand 2081
Natalia Asunción Juárez Guerrero
T: (55) 5517 0735
n.asuncionjg@gmail.com
En La Floresta Productos Gourmet estamos dedicados a la elaboración de la más alta cocina, sabrosa y reconfortante. Traemos hasta usted las deliciosas recetas familiares, fabricadas artesanalmente como nuestras abuelas solían hacerlo. Con nuestro extenso catálogo de productos podrá encantar a más de uno y siempre tendrá un platillo delicioso en su mesa.

LA JICARITA

Stand 2152
Rafael Mendoza
T: (951) 222 3580
mezcallajicarita@hotmail.com
www.mezcallajicarita.mx
Empresa productora, envasadora y comercializadora de mezcal 100% artesanal y de agave.

LA MAMÁ DE MALE

Stand M18
Claudia Iyonne Leon Bellido
T: (56) 2463 3252
ventas@lamamademale.com
www.lamamademale.com
Monte Alegre 13, Jesús del Monte, Cuajimalpa de Morelos, 05260 Ciudad de México, CDMX, México Pastas artesanales.

LA POBLANITA Y PURAHUATE

Stand 2012
Victor Manuel García Ríos
T: (55) 4732 5396
victor.garcarias@hotmail.com
www.lapoblanita.com.mx
Empresa dedicada al área gastronómica y producción de artículos gourmet. Mole artesanal.

LACTEOS LOBO

Stand 2084GS
Marisol Vázquez Ortega
T: (55) 5895 1976
lacto.lobo@yahoo.com.mx
Fabrica elaboración de lácteos crema y mantequilla. Elaboración de lácteos 100% leche.

LAS CANTERAS

Stand 2124
Victor Fernández
T: (762)125 1858
grupo7leguas@gmail.com
Productor y comercializadora de mezcal Artesanal del estado de Guerrero. Mezcal artesanal guerrerense, galardonado con medalla de plata en el México selection by concours mondial de bruxelles 2022.

LAS POCIMAS DE MERLIN

Stand 2163
Merlin Daniel Gutierrez Semenow
T: (55) 4656 1153
merlinmandrake33@gmail.com
Distribución y venta de mezcales artesanales de toda la República. Elaboración y diseño de mezcales con plantas de poder (abocados) mezcal artesanal abocado con plantas de poder.

LE PETIT GOURMAND

Stand 2102
Guy Semavoine
T: (55) 6286 6138
guy@lepetitgourmand.mx
www.lepetitgourmand.mx
Boutique de quesos y vinos franceses de pequeños productores.

LE SPRAY Y NUECES

Stand M24
Milly Laban
T: (55) 1295 2217
millylab@gmail.com
Venta de aceites de oliva en spray de diferentes sabores.

LIQORES RELIAC & BUXADE

Stand 2074
Juan Alberto Reliac
T: (222) 430 1696
info@reliac.mx
Aperitivos y digestivos, cilantros Gourmet.

LIQORES VERACRUZ

Stand 2119
José Villanueva Barragón
T: (271) 714 0400
info@livesa.com.mx
www.licoerveracruz.com
Fabricantes y envasadores de bebidas con contenido alcohólico.

LOS ARRECIFES

Stand MO1, M21 Y M57
Rubén Ramos Pérez
T: (56) 3546 7758
rr4284958@gmail.com
www.losarrecifes.com
Creación de Mixología y mezcal artesanal. Empresa de destilados y derivados.

LOS OCOTALES

Stand 2158

MELIORA GOURMET

Stand M26
Renata Zentella Santillán
T: (55) 5405 2748
rzentella@yahoo.com

MEZCAL RAJABULE
Stand 2093
David Lavín
T: (951) 672 0803
d.lavin@horizontesustentable.com
www.horizontesustentable.com
Comercio justo de productos sustentables para un consumo responsable. Distribuidora de productos sustentables; Distribuidora Exclusiva de Mezcal Rajabule; Distribuidora de Mezcal Mi Gusto Es; Distribuidora de Whisky de maíz nativo Sierra Norte; mezcal artesanal sustentable y whisky de maíces nativos de Oaxaca.

MEZCAL SANZEKAN
Stand M12
Alva Reyna Tlacotempá Morales
T: (756) 108 6022
sanzekan2022@gmail.com
Marca colectiva propiedad de Maestros Mezcaleros del Estado de Guerrero. Mezcal artesanal.

MEZCAL SLIJUALA XANUC
Stand M40
Adrián Mauricio Rodríguez Tapia
T: (777) 363 8671
mezcal.xanuc@realhornozapoteco.com
Casa real horno zapoteco es una empresa dedicada a la destilación de mezcal, a través de selectos magüeyes traemos una propuesta de mezcal distintiva de la región sur de Oaxaca. Mezcal artesanal joven.

MEZCAL UN DÍA A LA VEZ
Stand 2156

MIEL DON JOSÉ
Stand 213

MOLE XICO
Stand 2017
Federico Martínez Lasso
T: (55) 5469 1097
federicomx@gmail.com
www.molede lacasa.com
Mole artesanal frasco pet frasco vidrio.

MUCHO - MUSEO DEL CHOCOLATE
Stand 2044 y M35
T: (55) 55350410
hola@mucho.org.mx
www.mucho.org.mx
Mucho - Museo del Chocolate, es el primer museo dedicado al chocolate en la ciudad de México, es una institución que busca enaltecer la aportación mexicana del chocolate al mundo, promover manifestaciones artísticas, culturales y gastronómicas en torno a este tema, y comunicar su importancia histórica al público.

NATURAL TÉ
Stand 2092

NONNO
Stand 2014GS
Carlos Rodrigo Lavarino
T: (55) 2912 6768
mkt@grupomalazzo.com
www.nonno.com.mx
Somos más de tres generaciones trabajando en la creación de alimentos artesanales. Desde pastas caseras, galletas, cortes de res, salsas, postres, vinos y otras delicias. ¡Ponemos todo en sus manos con empaques sencillos de llevar, abrir y cocinar!

NORDUR SAL
Stand 2108
Diana Sánchez
T: (81) 243 8506
marketing@nordicdirect.co
www.nordursalt.mx
Sal de mar en hojuelas cosechadas a mano en Islandia con un proceso 100% sustentable. Queremos cambiar tu experiencia culinaria.

NOYADA EL MUNDO A TU MESA
Stand 2109
Isaac Jair Morales Baltazar
T: (55) 3149 9641
nomad4.ematm@hotmail.com
Empresa de Banquetearía y Catering a domicilio de cocina internacional y de autor.

NUTRIHUAUHTLI
Stand M52
Victor Moreno
T: (55) 219 55768
nutrihauhtli@gmail.com
Nos dedicamos a la producción y transformación del Amaranto. Contamos con una amplia variedad, pero dentro de los productos que nos distinguen se encuentran la Alegría de Chocolate con café, granola, galletas, churritos, y nieve, todo a base del Amaranto.

NUTRIJISO
Stand 2075
Paola Contreras
T: (56) 1858 4133
nutrijiso@gmail.com
www.nutrijiso.mitiendanube.com
Empresa 100% Mexicana dedicada a la elaboración y maquila de snacks a base de proteínas vegetales. Nos dedicamos a la materialización de tu proyecto. Actualmente contamos con maquila a emprendedores nacionales y contamos con maquila para USA. Contamos con registro DUNS y FDA.

PIQUETE ZIÑA
Stand 2136

PUNTA COBRE
Stand M58
Luis Gerardo Zamora Navarro
T: (998) 172 7304
luisgelapasion@gmail.com
Punta Cobre es una empresa michoacana que se dedica a la comercialización y producción de mezcal, ofreciendo una amplia variedad de productos finos y elegantes para el gusto y deleite del paladar de los consumidores. Destilados de diferentes tipos de agaves.

QUESOS BRITO
Stand 2077

QUESOS DON BULMARO
Stand 2014
Michell Genis De La Torre
T: (222) 308 2444
hekop1710@gmail.com
Empresa dedicada a la elaboración de quesos artesanales conservando un producto al 100% de leche entera de Vaca

ROYAL PRESTIGE
Stand 2025
Rubén Moreno Salinas
T: (55) 5584 1079
rpallemx@hotmail.com
www.royalprestige.com
Empresa líder en productos de alta calidad con más de 60 años de experiencia y distribución en 10 países. Utensilios de alta cocina y electrodomésticos para una vida saludable.

SALSA CALVILLO MC
Stand M14
Crescencio Calvillo Ceja
T: (722) 449 4688
mccalvilloceja@gmail.com
www.calvillomc.com
Salsas machas gourmet elaboradas con ingredientes naturales, contamos con 24 sabores distintos en 3 presentaciones.

SAN DIEGO MIXOLOGIA
Stand M47
Leticia Solorio
T: (55) 4758 2487
mixologiasandiego@gmail.com
Servicios de catering de bebidas.

SUE GOURMET
Stand 2041
Elizabeth Sue Deras Badillo
T: (777) 184 8105
suegourmet.mx@gmail.com
www.sue-gourmet.com
Sue Gourmet es una empresa familiar morelense dedicada a la elaboración de un nuevo concepto en salsas hechas de semillas, chiles y aceite de oliva extra virgen.

TEQUILA EMPERADORES
Stand 2155
Lic. José Omar López
T: (333) 271 7230 (333) 7246 402
ventas@teqemperadores.com.mx
Fábrica de bebidas alcohólicas, destilación de licor de agave, tequila y derivados.

THE MEXICAN VAINILLA
Stand 2008
Regina Herrera
T: (55) 1756 7868
regiscencar@yahoo.com.mx
www.themexicanvanilla.com
Somos una Sociedad Cooperativa de productores de vainilla y especias como Canela, Cardamomo, Pimienta Y Chile Piquín Trabajamos bajo normas de producción orgánica, siendo una empresa sustentable y noble con el medio ambiente. Nuestro objetivo es ofrecer productos orgánicos de calidad a los consumidores, que cubran la necesidad de cualquier mercado en el mundo. Exportamos a Países como Canadá, Alemania, Japon, Francia y Estado Unidos.

TIERRA MESTIZZA
Stand 2135
José Francisco Barrera Ríos
T: (971) 156 0617
barrera.riosmg@gmail.com
www.mezcaltieramestiza.com
Empresa dedicada a la elaboración y venta de Mezcal artesanal de diferentes especies de agave.

TRUE TONE
Stand 2164
Edgardo Piñón Ochoa
T: (55) 6585 3059
contacto.truestone@gmail.com
Servicio de fotografía gastronómica y culinaria.

VIKINGO MAMON
Stand 2020
José Alberto Gómez
T: (55) 9198 5647
vikingomamon@gmail.com
Elaboración y comercialización de aderezos artesanales queso parmesano con un toque de ajo, aceite de oliva y algo más.

VINOS H.A.M.
Stand 2103
Rafael Alberto Thompson Quintero
T: (967) 135 4224
hechoamanocharcuteria@hormail.com
Apartado de la fábrica de Jamones y Embutidos que se especializa en la preparación de tablas gourmet de Charcutería, Queso y Vino. Experiencia gourmet para el paladar, los mejores maridajes de vino con queso y charcutería de la empresa H.A.M.

VISUAL TASTE
Stand 2082GS
Consuelo Herrera
T: (55) 2540 5439
consueherre002@gmail.com
Estilismo de alimentos

VIVE CHOCOLATE
Stand 2065CH

Fernanda Schlack
T: (55) 4052 4633
comunidad@vivechocolate.com
www.vivechocolate.com
Somos el primer club de suscripción de chocolates de origen de México, buscamos que las personas puedan sumergirse en el mundo del cacao y disfrutar de diferentes chocolates mexicanos. Ofrecemos planes mensuales de chocolates de origen y brindamos experiencias como catas, degustaciones y maridajes.

WINE AND CREAM HELADOS
Stand M53
Evelyn Domínguez Quezada
T: (55) 4372 3343
wineandcream@outlook.com
Producción y distribución de helados Gourmet Helados Gourmet.

ZALSAS CHIMAT
Stand M31
Nathaly Saba
natsabal0@hotmail.com
www.zalsaschimat.com
Salsas ideales para preparar cualquier tipo de platillo.



#YOSOYGOURMET



20 AL 22 OCTUBRE
WTC-CDMX

COMPRA TUS
BOLETOS
AHORA

www.cervezamexico.com

¡TE ESPERAMOS!

En Expo Cerveza encontrarás la oferta más completa de estilos y marcas de cerveza artesanal, productores e importadores de cervezas artesanales, caseras y de especialidad.



DOCEAVA
EDICIÓN
2023



8 al 10 de septiembre, 2022
Pepsi Center WTC-CDMX

Exposición dedicada a promover la cultura del Chocolate, identidad y tendencias del mercado.

Encontrarás desde las materias primas y tecnología de elaboración hasta las tendencias del mercado actual.

Horario

- Jueves 8, viernes 9 y sábado 10 de septiembre
- De 11:00 a 20:00 hrs.

Costo de entrada

- Visitantes con pre-registro \$200 por persona por día.
- Visitantes en sitio \$250 por persona por día.

www.salonchocolate.mx



COMPARTE CON NOSOTROS:

- f **Salonchocolatemx**
- X **@SalonChocolate**
- yt **salonchocolateycacao**
- ig **Salón Chocolate**
- td **salonchocolateycacao**
- eb **Salonchocolateycacao.blogspot.com**
- g **@SalonChocolate**

#LocosPorElChocolate
#SalonChocolate
#MeGustaElchocolate



Chocolate:

UNA INDUSTRIA TRADICIONAL CON UN GRAN VALOR CULTURAL Y ECONÓMICO PARA MÉXICO

Por **Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares, A.C.**

La industria del cacao en México es de gran relevancia no sólo por ser un alimento saludable y de gran valor cultural, sino por su importancia debido principalmente a que, junto con otros productos como el maíz, forman parte de una milenaria tradición. Es necesario impulsar su producción para aumentar el consumo y proteger la reputación de un producto orgullosamente mexicano.

A pesar de que se trata de un ingrediente que es apreciado por su sabor y versatilidad, el consumo per cápita nacional es de tan sólo un kilo, en comparación con otros países como Brasil que reporta 1.6 kg. anual o Suiza con 11.9 kg.

El uso del cacao y el chocolate forman parte de la gastronomía tradicional y su utilización se remonta al año 1500 a. C., con los olmecas en las costas del Golfo de México y posteriormente con los aztecas, en donde las semillas de cacao se utilizaban como moneda en la mayor parte de Mesoamérica, siendo la bebida del cacao un alimento privilegiado exclusivo de los dioses y de las clases poderosas; sin embargo, hoy en día este sector enfrenta importantes retos como son la baja producción del cacao, entre otros factores, debido a los mitos sobre su ingesta regular.

Es un sector que se distingue por la inocuidad de sus productos, además de estar en constante innovación abriendo otros mercados, ya que muchos chocolateros mexicanos se han hecho acreedores de premios a nivel internacional por la calidad de sus chocolates de alta gama. La industria ofrece calidad para confines del mundo incluso de fuerte competencia con Europa y los Emiratos Árabes, que valoran y buscan nuestro cacao y chocolate. Así, siempre buscando mejorar sus productos

y sus procesos, es un sector vital y vivo adecuándose a los nuevos modelos de negocio y al estilo de vida de sus consumidores.

TENDENCIAS DE MERCADO

- El consumidor hoy en día busca un etiquetado más limpio y fácil de comprender
- En pandemia 1 de cada 3 consumidores planean empezar a comer más sano y con productos elaborados a base de plantas. El plant based no es una moda, llegó para quedarse
- El veganismo va en aumento
- Los consumidores están más conscientes de lo que comen, busca opciones más saludables, y alimentos sin azúcar, por ello varias marcas sacaron estas versiones, al igual que porciones más pequeñas
- El consumidor ahora observa con más detalle si el productor y los fabricantes tienen prácticas sustentables, cuida el medio ambiente y si utiliza materiales reciclados
- Lo orgánico y lo natural es más apreciado, y el consumidor está dispuesto a pagar un precio más alto por estos beneficios. Busca la mejor experiencia de sabor con ingredientes naturales, orgánicos y naturales
- La diversificación de productos con nuevos sabores que brindan experiencias para todos los sentidos.



RAZONES PARA FESTEJAR AL CACAO Y AL CHOCOLATE

Para quienes gustan del chocolate, lo disfrutan y siempre tienen antojo de comerlo, saber que existen grandes promotores y entusiastas que permiten que su presencia sea constante, es sumamente halagador y motivante.

Este es el caso de la emprendedora empresa Tradex Exposiciones, quien con todo el empeño se ha dado desde hace 11 años, a la tarea de celebrar en un espacio donde se presume, se degusta y se muestran las novedades del chocolate, sus usos y costumbres y sus variedades. Siendo uno de sus principales objetivos, promover y resaltar la presencia de esta industria y de este alimento milenario. Salón Chocolate es un referente y un espacio mágico y delicioso para visitar.

Esta es la única exposición de alto nivel, que a lo largo de muchos metros cuadrados y gracias al emprendimiento de Tradex Exposiciones, lleva a sus visitantes a festejar el chocolate y descubrir cómo disfrutarlo.

El 2 de septiembre celebramos el **Día Nacional del Cacao y Chocolate** en el marco de **Salón Chocolate y Cacao** diferentes actividades alrededor del elixir de los Dioses: el cacao y sus diferentes manifestaciones. Dentro de Expo Gourmet se diversan experiencias de catas de chocolates, mezcal y té así como de chocolate con vino, mezcal y tequila, conjuntando esfuerzos con algunos expositores de Salón Chocolate y Expo Café.

Alicia Páramo concluyó: "Para la ASCHOCO es un gran honor celebrar esta fecha junto con Salón Chocolate, y lo haremos con conferencias en las que resaltaremos la historia, el proceso de la cadena productiva del cacao y el chocolate. Este evento nos permitirá contar con la experiencia de diferentes actores la cadena de valor del chocolate, así como la posibilidad de conocer más sobre la aportación del chocolate en nuestra gastronomía. Para quienes formamos este sector, será un placer compartir una vez más la oportunidad de engrandecer este alimento milenario que llena nuestro corazón y deleita nuestras vidas, permitiéndonos res



El 2 de septiembre celebramos el Día Nacional del Cacao y Chocolate en el marco de Salón Chocolate y Cacao



Dios les dio alas a los ángeles, y chocolate a los humanos.

– Anónimo



2 DE SEPTIEMBRE
DÍA NACIONAL DEL
CACAO Y CHOCOLATE



ASCHOCO



se viste de chocolate

BARBIE UNIVERSOS PARALELOS

“Barbie se viste de chocolate” se prepara para su tercera edición para sorprender con una fusión única entre el talento de chocolateros, chefs, diseñadores y embajadores del Salón Chocolate y Cacao.

8 Muñecas rescatadas volverán a la vida bajo una nueva percepción en “Barbie se Viste de Chocolate” al ser reinventadas y vestidas con un 80% de chocolate, bajo el tema “Universos Paralelos”

Las muñecas fueron adquiridas en el famoso tianguis de la colonia Doctores, han sido rescatadas del abandono, el paso del tiempo, la crueldad y la adversidad.

Estas muñecas se encontraban en condiciones extremas, algunas incompletas, rotas, sin cabello, pero representan una oportunidad única de demostrar el empoderamiento y las segundas oportunidades.

Cada una de estas muñecas rotas será símbolo del reciclaje emocional y de cómo podemos superar la adversidad y renacer; en las manos adecuadas, todos podemos ser arte..



Barbie se viste de chocolate UNIVERSOS PARALELOS

Adhara

Jimena Téllez Montoya



Adhara es la segunda estrella más grande de la constelación de Canis Majoris y su nombre proviene del árabe y quiere decir lo puro o virgen.

Esta muñeca se inspira también en los colores de la Barbie Astronauta de

1985 en la combinación de color plata con rosa. Está elaborada con tela comestible de chocolate y materiales para decoración de pasteles.

La diseñadora Jimena Téllez Montoya creadora del primer vestido de chocolate comestible aparte de presentar dos creaciones 100 por ciento comestibles para las galas de Salón Chocolate y Cacao y Museo del Chocolate, se suma a la reinención de Barbie por tercera ocasión.



Casia

Marcos Ayala



En su nombre lleva su brillo interior, su nombre quiere decir “Sol” o “estrella brillante”. Es la hija mayor de Antares y Shaula, gobernantes del planeta JD-1701, considerada una mujer de corazón noble y temperamento fuerte, Casia es vibra y energía en cada uno de los lugares en los que entra, es un enigma constante con la sabiduría necesaria para ser lo que quiera ser, es una líder nata que siempre camina con porte y elegancia de

una reina, en su vestido tiene las 18 Estrellas que alumbran el cielo nocturno siendo ella, Casia la que brilla con más fuerza, en su largo cabello es capaz de tejer los más bellos recuerdos y guardarlos de tal forma que sean parte de ella

“Quédate con quien te cubra del frío, te cobije ante el miedo y te cuide del mal y todo eso suceda en un abrazo”

Créditos Cabello: Jovany Hdz / Vestido: Marcos Ayala

Marcos Josué Ayala fundador de Sweet Dreams y creador de verdaderas joyas sensoriales, es parte de esta fantástica muestra que presentará el talento de los artistas en chocolate. Marcos nos ha sorprendido con el Quetzalcóatl de Chocolate hecho con un Max Steel y Morgana una hermosa muñeca vestida de chocolate para una de las ediciones pasadas. Hoy nuevamente nos sorprende con su talento.



Barbie se viste de chocolate
UNIVERSOS PARALELOS

Diva Plavalaguana

Iván Trejo



En una galaxia muy lejana se encuentra una voz única e inigualable. Plavalaguna es una hermosa criatura con un talento que la ha posicionado como la mejor cantante del universo, pero no solo es una hermosa voz y una cara bonita, ella tiene una misión pues es la

portadora de las piedras elementales con las cuales se salvará a todos, solo falta encontrar al quinto elemento.

El afamado chef, Iván Trejo creador de verdaderas obras de arte en fondant se suma a esta muestra donde deja claro porque es el favorito de las celebridades quienes acuden en su búsqueda para realizar sus pasteles de cumpleaños.



Chandra

Marcos Ayala



Al igual que su hermana Casia, su nombre también es un representante de un cuerpo celeste en este caso la "Luna", hija de Antares y Shaula está encargada del dominio del planeta JD-0111, que está cubierto en un 98% de agua siendo este su elemento para extender su reino. Su voz es fuerte cuando debe decir las cosas que pueden ser duras como las potentes cascadas, pero también pueden ser bálsamo para cualquier dolor cómo los susurros que abrazan las piedras de los ríos, ella

también puede bailar al ritmo de la lluvia y enseñarnos que la felicidad también está en esos pequeños momentos

Chandra es de espíritu rebelde, despojándose así de prejuicios y cosas que estén sujetas a una opinión, tiene la capacidad de mover y hacer lo que se proponga y dejar huella en las personas y lugares por donde haya circulado. Ella es un universo de sentimientos. Aunque muchas veces se muestra fría, rígida y con un halo de misterio, por naturaleza está cargada de pasión. Ella nos recuerda que:

"El mar está a tu alrededor y en tu interior
El mar es tu hogar antes de tu nacimiento y después de tu muerte

Nuestros corazones laten en la matriz del mundo
Nuestra respiración arde en la sombra de la obscuridad que el agua conecta todas las cosas,
La vida y la muerte, la obscuridad y la luz.

Marcos Josué Ayala toma una muñeca más de esta edición para cubrir un capelo que quedaría vacío por circunstancias adversas y que este año, nos demuestra como la adversidad se puede vencer con ganas y mostrando mucha entereza.



Hécate

Sophie Vanderbecken



Esta singular Barbie encarna la noción de «fusión» de manera innata, similar a la forma en que lo hace un camaleón. Se integran los tonos de su piel, desde la cabeza clara hasta el cuerpo mate, espejeando la particularidad de Sophie: «nacida en Bélgica, mexicana de corazón». Celebra el legado del cacao y el porvenir del chocolate, amalgamando tiempos añejos y venideros a través de su atuendo teobrominado... ya

era la diosa de tres caras con las que podía contemplar el pasado, el presente y el futuro. Descalza, se viste con un traje de dos piezas confeccionado entre raíces y luces, enlazadas por el icónico hilo rojo, un elemento conductor que entrelaza ambas dimensiones. Enaltece sus raíces con una falda elaborada a base de pasta de cacao caramelo lavado, de Cuauhtémoc y de pasta del blend de cacao fermentado de Doña Lety, ambos originarios de Chiapas. Vanguardista, esta figura se engalana con especias acompañantes del cacao y/o chocolate en una sólida y elegante armadura plateada.



Directa de Bélgica, la maestría de Sophie Vanderbecken se integra a esta maravillosa muestra donde por tercera ocasión nos presenta la hermosa Barbie de Lé Caméléon chocolatería.

Barbie-Nuevo edén del cacao

MUCHO-Museo del Chocolate



Como su nombre lo dice, nuestra Barbie está inspirada en la posibilidad de un futuro más sustentable y equitativo. En ella quisimos mostrar aspectos basados en el solar punk, un movimiento que propone escenarios optimistas donde la naturaleza inunda las

grandes urbes y su a vez se aprovechan los beneficios que ésta provee.

Con ficción, arte, moda y activismo, la reflexión del solar punk plantea la pregunta: "¿cómo es una civilización sostenible y cómo podemos llegar ella?" En este caso, la vestimenta de Barbie simboliza el encuentro de culturas, un pasado lleno de riqueza y un futuro próspero.

La creación de esta pieza representa el trabajo en equipo y la conjunción de ideas.

MUCHO-Museo del Chocolate
Septiembre de 2023

Obra de:
Nahomi Morales
Mar Vázquez
Azúl Rueda
Catalina Oria

Como en cada edición nos asombramos de la magistral participación del Museo del Chocolate, su Directora Ana Rita García Lascurain y sus artistas para presentar una magnífica Barbie. ¡Nos honra contar con su presencia en el Salón Chocolate y Cacao!



Barbie se viste de chocolate
UNIVERSOS PARALELOS

Cleo

Iván Millán



Cleo inspirada en la cantante británica Viktoria Modesta, nos presenta la primera Barbie en esta muestra con una discapacidad: compartiendo la historia Viktoria donde resalta que su físico se ha

hecho conocido por desafiar la percepción moderna de la belleza alterada.

Su discapacidad forma parte de ella, además cuando la muestra lo hace una manera muy glamurosa y sexy".

Nuestro querido Chef Iván Millán, miembro de los voceros oficiales de Salón Chocolate y Cacao se integra para llenar de magia la exposición con la inspiración en Viktoria Modesta para hablar de inclusión en esta fantástica muestra.



Cayetna

Anna Fusoni y Alfredo Cordero



Representa la visión futurista de una viajera espacial que combina la alta moda con sus viajes por la galaxia, se distingue por ser una intrépida rebelde que se suma a la muestra de "Barbie se viste de Chocolate" sin ser una Barbie, ya que ella pertenece a las Moxie Girlz, línea de muñecas que en 2009 representaban la competencia directa de Bratz, en palabras de sus ejecutivos: "Barbie parece

una modelo, las Bratz parecen promiscuas y las Moxie Girlz se ven como niñas".

Por ende Cayetana representa una muñeca que sumada a la filosofía de Barbie: Se lo que quieras ser, decide ser libre, libre de etiquetas y prejuicios, mientras viaja por el espacio con su mensaje de libertad y amor, para que la gente entienda que más allá de ser un tipo de muñeca, ella es Cayetana, a su paso la gente se pregunta, será una Barbie, será una Bratz? mientras deslumbrados por su encanto la ven pasar....

Anna Fusoni; periodista, empresaria, conferencista y analista de tendencias se suma a la muestra en compañía de Alfredo Cordero, Creativo de Tradex Exposiciones, para dar vida Cayetana Queen Of Outer Space, la muñeca hecha por el comité del Salón Chocolate y Cacao, en una fusión de talentos y técnicas para crear una silueta futurista espectacular.



EAT

CHOCOLATE DRESS

ME

Vestido de Chocolate 2023
jimena télez montoya

Exhibición:

**Salón Chocolate y Cacao
WTC, CDMX.
7 al 9 de septiembre 2023**

Degustación e inauguración exposición:

**MUCHO museo del Chocolate, CDMX.
10 de septiembre 2023**

Jimena
JIMENA TÉLEZ MONTOYA
fotografía y diseño

www.jimenatellezmontoya.wixsite.com/portafolio

EAT ME

CHOCOLATE DRESS

Vestido de Chocolate 2023
Jimena Téllez Montoya

VESTIDO DE CHOCOLATE COMESTIBLE EAT ME 2023

Salón Chocolate y Cacao presenta por quinta ocasión Eat Me vestido de Chocolate, elaborado por la fotógrafa y diseñadora Jimena Téllez Montoya en el marco de la 12ava edición de Salón Chocolate y Cacao que se llevará a cabo del 7 al 9 de septiembre del 2023 en el World Trade Center de Ciudad de México.

El vestido de chocolate Eat Me surge en el 2017 con la finalidad de presentar una forma innovadora y creativa de confeccionar vestuario con materias primas comestibles, teniendo como base principal el chocolate, convirtiéndose en un reto personal de su autora Jimena Téllez Montoya en el que se combinan su gusto por la moda y el chocolate complementando así su pasión por la imagen en todos los ámbitos.

Como primer motor inspirador para el desarrollo de Eat Me se encuentran las pasarelas que se llevan a cabo en "Salon du chocolat" de París, Francia. En estas pasarela podemos ver trajes elaborados a base de chocolate los cuales son desechados al finalizar el evento.



Esto dio origen a la principal diferencia entre el vestido que desarrolla Jimena Téllez Montoya año con año y es que sus vestidos de chocolate están pensados y diseñados no solo para ser vistos sino para preservarlos y ser degustados por los visitantes a la exhibición final del vestido en el MUCHO museo del chocolate.

Cada año el vestido de chocolate toma inspiración de colecciones de grandes diseñadores de moda y versa sobre una temática la cual no solo se refleja en la ejecución del traje también se puede observar en el espacio donde se exhibe el vestido dentro de la expo, el cual también es diseñado por la autora con la finalidad de dar un ambiente acorde con la visión del proyecto.

Cabe destacar que con el paso de los años EAT ME ha tenido transformaciones en cuanto a las materias primas que se han utilizado y en las técnicas de elaboración, conservando como constante que es un producto hecho 100% a mano y en su mayoría elaborado con chocolate.

Los vestidos de EAT ME 2017 y 2018 fueron confeccionados con la técnica de láminas metálicas engarzadas con argollas de los vestidos futuristas de los años sesentas para ello se sustituyó en una primera instancia por placas elaboradas con cuero de mango y chocolate y posteriormente por una base de los dulces mexicanos polveras y se agregó el uso de pinturas y telas comestibles de Ma Baker and chef, patrocinador del vestido hasta el 2022.

A partir del 2019 EAT ME es confeccionado en su totalidad con chocolate, pinturas y tela comestible, eliminando el uso de materiales metálicos y se logra crear un vestido de fantasía en el que no es evidente el chocolate del que están elaborados gracias a las innovaciones en pinturas y materiales comestibles.

El proyecto se suspende durante los años de pandemia y es en 2022 que regresa a Salón Chocolate, para esa edición se retoman todas las técnicas antes empleadas en su confección teniendo como principal novedad una tela comestible diamantada especialmente realizada para el vestido.

EAT ME 2023 SUPERNOVA

Para esta quinta edición de EAT ME 2023 Supernova, apuesta por una visión futurista en el diseño de los vestidos y el espacio que ocupará dentro de la exhibición, tomando como principal inspiración los viajes intergalácticos y las estrellas de donde toma su nombre.

Estéticamente el vestido se inspira para su confección una tendencia que se pudo observar en pasarelas de Carolina Herrera, Valentino y varias casa de moda en 2014 a 2016 en la que se empleaban recortes triangulares sobre otra tela dejando espacio entre cada forma para hacer visible la tela de soporte, con esta idea se busca representar el momento más brillante y de explosión de una estrella en la que se convierte en una "Supernova".

En esta edición se han bocetado dos vestidos y no será hasta la exhibición que se conocerá cuál será el que aparezca o si serán ambos, en cuanto a los colores se tendrá como base el dorado acompañado por el azul, morado y rosa y algunos toques de plateado.

En cuanto a las materias primas se retoma el uso de pinturas, encaje y tela comestible diamantadas y para su confección se implementando una nueva forma de sujeción de las piezas de chocolate al vestido con broches latonados y tela de chocolate para decoraciones, cabe destacar que este año el vestido será elaborado con chocolate con leche y blanco de la marca Sicao patrocinado por Barry Callebaut y chocolate amargo.

Si quieres conocer más sobre el trabajo de Jimena Téllez Montoya Visita: <https://jimnatellezmontoya.wixsite.com/portafolio> y redes sociales con el mismo nombre.



FICHA TÉCNICA DE LA MUESTRA

Título: **EAT ME 2023**
Subtítulo: **Supernova**
Autor: **Jimena Téllez Montoya**
Categoría: **Diseño de Vestuario**
Técnica: **Diseño confeccionado a mano con Chocolatería, tela comestible, chococera y pinturas comestibles.**
Patrocinadores: **Aschoco, Barry Callebaut y Tradex Exhibiciones**
Exposición: **12º edición Salón Chocolate y Cacao, WTC Cd. de México.**
Fecha de exhibición: **del 7 al 9 de septiembre de 2023**

Degustación y exhibición de 2º vestido:
MUCHO museo del Chocolate, CDMX.
Fecha de degustación e inicio de exposición:
10 de septiembre de 2023



MUCHO
Museo del
Chocolate



mucho.org.mx
Milán 45, Col. Juárez
CDMX 06600
México

EL CACAO C O M O M O N E D A D E C A M B I O

MUCHO-Museo del Chocolate
Paulina Ramírez Díaz
Septiembre 2023

Los primeros registros que encontramos del cacao como posible intercambio económico, es a partir de las crónicas de los frailes franciscanos, como es el caso del Fraile Alonso de Molina en su obra *El Vocabulario en la Lengua Castellana y Mexicana*, publicado en 1555, en el que traduce el cacao como almendra y moneda, cacaoatl, bebida.

Fray Diego de Landa menciona que los mercaderes, llevaban sal, ropa y esclavos a Ulúa y Tabasco, intercambiando todo por cacao y cuentas de piedra que eran su moneda y con ésta solían comprar esclavos u otras cuentas que eran finas y buenas¹.

Fray Juan de Torquemada menciona que en Quauh-temallan (Guatemala) la mayor riqueza del gobierno era el cacao, porque había mucho y por lo tanto era la principal moneda por toda la Nueva España².

Existieron cuatro tipos de cacao en la época colonial, el de mejor calidad se utilizaba para preparar bebidas. Sin embargo, no se sabe cuál de estos tipos de cacao se denominó como posible moneda, probablemente se utilizara el de menor calidad para el intercambio comercial³.



Aunque no todos podían tener acceso a él, sólo la nobleza, los principales y los mercaderes, era fácil de transportar así como conservar y almacenar. En el dominio mexicano los pochtecas y los guerreros eran los grupos más cercanos al tlatoani y a la nobleza, por ello este grupo es quien podía tener el privilegio de aprovechar el cacao.

Con la llegada de los españoles, al no poseer suficientes reales, Hernán Cortés pagó a los soldados tanto con cacao como con unas monedas que hicieron de unos discos de oro fundidos y rebajados con cobre, a los que se les llamó tepuzque y después chapuza, sinónimo de "embuste o mentira".

Hoy en día, aún perdura la concepción del cacao como moneda en algunas regiones del país. Para los entierros, los nahuas de Astacinga, Veracruz, acostumban colocar dentro del ataúd algunas pertenencias del difunto junto con otros elementos como agua, tortillas, y siete semillas de cacao envueltas en una franela roja que serán las monedas que le servirán durante su travesía. Algunos de los asistentes al velorio colocan semillas de cacao junto al cuerpo, pidiéndole al difunto les entregue el dinero (cacao) a sus parientes difuntos con los cuales se encontrará en *llwikatl* (cielo)⁴.

¹ Fray Diego de Landa, Relación de las cosas de Yucatán, capítulo XXIII, industria, comercio y moneda. Agricultura y semillas. Justicia y hospitalidad.

² Fray Juan de Torquemada, Monarquía indiana, capítulo XXXVII, de algunas poblaciones de la gobernación de Quauh-temallan y de la fertilidad y bondad de la tierra. Instituto de investigaciones históricas, 1983

³ Lucía Aranda Kilian, El uso del cacao como moneda en la época prehispánica y su pervivencia en la época colonial. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de España, Madrid, 2003.

⁴ María Teresa Rodríguez, Rituales de muerte y parentesco en la tradición nahua de la Sierra de Zongolica, Diálogo Andino - Revista de Historia, Geografía y Cultura Andina, núm. 40, diciembre, 2012, pp. 97- 110, Universidad de Tarapacá, Arica, Chile



DIRECTORIO de EXPOSITORES

ACADEMIA MEXICANA DEL CACAO **A**

Stand 2080
Rogelio Pedraza
 T: (967) 679 0978
rogeliopedraza4@gmail.com
 Centro educativo y laboratorio profesional de cacao tree to bar y café de especialidad

ALIMENTOS MAPY
Stand 2038
Magdalena Wilson Robles
 T: (55) 31 27 16 48
mgwilson@hotmail.com
 Chocolatería artesanal

ARTE ALONSO
Stand 2045
Juan Alonso
 T: (722) 626 7437
juan.artalonso@gmail.com
 Arteflin Alonso es una empresa familiar de 5ª generaciones dedicada a la elaboración de molinillo para chocolate en diferentes tamaños y modelos.

ARTES DE MÉXICO Y DEL MUNDO
Stand 2067CHA
Eduardo Sánchez M.
 T: (55) 52 08 32 05
 esanchez@artesdemexico.com
www.artesdemexico.com
 En más de treinta años artes de México ha sumado 136 números de la revista-libro que, poco a poco, han integrado una enciclopedia de las culturas de México, teniendo como misión el comprender y propagar mejor este conocimiento con un despliegue de belleza editorial.

BOTANICAL GARDEN **B**

Stand 2050CH
BSALE BSALE MÉXICO
Stand 2055
Carlos Cazares Peña
 T: (55) 75 15 72 68
 hola@bsale.com.mx
www.bsale.com.mx
 Punto de venta, control de inventario, Ecommerce y Facturación Electrónica.

CACAO YEKALT **C**

Stand M68
Clara Lara
 T: (222) 653 7998
cacaoyekalt@gmail.com
 Empresa dedicada a la elaboración y difusión de productos y alimentos artesanales, así como de la bebida prehispánica, emblemática denominada "Agua de Barranca".

CHOCOLATE HACIENDA LOS ABUELOS

Stand M61
María del Carmen Buendía Vázquez
 T: (222) 993 105 3823
arq.agustin87@gmail.com
 Somos una chocolatería artesanal ubicada en el municipio de paraíso, tabasco; desde el año 2017, contando con 3 primeros lugares en la categoría mejor chocolate tradicional municipalmente. productores de cacao y chocolate en la región de la chontalpa, nuestros principales productos son chocolates en polvo, avena con cacao, chocolates de mesa, coberturas, línea bean to bar y sazónadores de cacao para marinar todo tipo de alimentos. nuestros productos pueden ser utilizados para uso doméstico o en cafeterías para realizar bebidas frías, calientes o frappes.

CHOCOLATE RUSSO

Stand 2047
Valentina Yunikova
 T: (55) 32 25 48 14
yunvalentina@yndex.ru
 Chocolates y artesanía de Rusia.

CHOCOLATES CARATTI

Stand M32
Alicia Olascoaga Estrada
 Tel: (55) 5813 1468
 alicia@chocolatescaratti.com
www.chocolatescaratti.com
 Taller de chocolatería artesanal, distribución de vinos y otros productos gourmet. Elaboración de regalos corporativos.

CHOCOLATES DON RUTILIO

Stand M65
Alma Rosa
 T: (933) 122 0261
 chocolatesdonrutilio@gmail.com
www.facebook.com/donrutiliochocolateartesanal
 Derivados del cacao, y chocolates artesanales.

CHOCOMOLDES

Stand 2071
Pedro Portillo Saldívar
 T: (55) 57 60 49 93
 galper_chokomoldes@hotmail.com
www.facebook.com/chocomoldes.galper
 Moldes y matrices para la industria chocolatera.

CONSERVACION INTERNACIONAL

Stand M38
Abril Aguilar
 T: 811 690 4359
 aguila@conservation.org
conservation.org/mexico
 Conservación Internacional es una organización comprometida con la protección y el cuidado responsable de la naturaleza en México y el mundo. Su trabajo en 30 países ha logrado resultados significativos mediante la aplicación de modelos de colaboración efectiva para promover el bienestar humano a través de la conservación del medio ambiente. Enfocándose en regiones como Oaxaca y Chiapas, Conservación Internacional México ha trabajado estrechamente con diversas comunidades para fomentar la producción sostenible del sistema agroforestal de cacao, un cultivo de alta relevancia ecológica y cultural en la región. Un aspecto clave de su enfoque ha sido la integración de las mujeres en la cadena de valor del cacao, buscando su activa participación en la transformación de la semilla en chocolate. El éxito obtenido hasta ahora es atribuido a la colaboración y el compromiso de todos los involucrados: socios, socios, comunidades, gobiernos, organización civil, sector privado, entre otros.

DESTINO BAKER 'S **D**

Stand 2069CHA
Fabiola Baza
 T: (55) 20 94 84 66
cafedestinomx@gmail.com
 Somos una empresa consciente en mejorar las prácticas en el ramo de la venta de café de especialidad y conservar la forma tradicional de hacer pan.

DOLCE DANIEL 'S

Stand 2070

DULATE

Stand 2067CH
Pedro Román Palacios
 T: (999) 947 3891
 pjalaciosr@hotmail.com
www.dulate.mx
 Dulate te deleita con una amplia gama de mini postres y galletas fabricadas artesanalmente que explotan y deleitan tu paladar.

EL TOSTADOR DE OAXACA **E**

Stand M64
Arturo Román Hernández
 T: (55) 30 16 07 97
arturo_romanh@hotmail.com
 El Tostador de Oaxaca nace en 2011 de la ilusión de Doña Abigail Cruz por hacer chocolate hecho a mano para la gente que quiere, tostando cacao en el comal de su cocina en la mixteca Oaxaqueña. Poco a poco su gusto por hacer chocolate crece y comienza a trabajar de la mano de los productores oaxaqueños de la Chinantla, quienes cultivan el cacao de manera agroforestal, dando como resultado, junto con el proceso de elaboración, un chocolate de calidad con productos 100% naturales.

EMIREL

Stand M59
Ena Hernández Hipólito
 T: (993) 113 6833
 chocolateriamirel@outlook.com
www.chocolateriamirel.wixsite.com/website
 Desde el año 2019, en Chocolatería Emirel nos enorgullecemos en crear la mejor calidad de productos para los amantes del chocolate en el Estado de Tabasco y sus alrededores. Usamos los mejores ingredientes naturales a nuestra disposición, obtenidos de manera sustentable por nuestros asociados del cacao. Además, somos una empresa 100% tabasqueña enfocados a elaborar todos nuestros productos a mano para obtener el mejor chocolate y convertirlo en una experiencia única.

EMPAQUES FLEXIBLES

Stand 2064

ENGLISH AFTERNOON TEA

Stand 2009

ESPUMA DE CACAO

Stand M25
FRUKOS
Stand 2059CH
Máyela Padilla de la Peña
 T: (55) 54 33 35 34
 mpadilla@frukos.com.mx
www.frukos.com.mx
 Fruta, verdura deshidratada y tisanas. Sin conservadores, sin aditivos y sin colorantes. Totalmente naturales. Se deshidratan sin una gota de aceite. Los puedes utilizar en repostería, mixología, bebidas, snacks, etc.

GRACOS **G**

Stand 2069
Alejandra Corona
 T: (55) 71 60 71 22 Y 12 23
 ventas@gracos.com.mx
www.facebook.com/chocomoldes.galper
 Impresión digital de empaque flexible de alimentos, bolsas para café, congelados, dulces, chocolates, etiquetas, etc.

H.M. LIBROS DE GASTRONOMIA

Stand 2060-2061
T: (55) 1202 5997
 culturagastromic@hotmail.com
www.hmlibrosdegastronomia.com
 Empresa 100% mexicana dedicada a la venta y distribución de libros de gastronomía.

HECHO CHOCOLATE

Stand M36
Daniela Casasola
 T: (55) 4052 4633
 comunidad@vivechocolate.com
www.hechochocolate.com
 Hecho Chocolate: Somos un equipo mexicano que en nuestro taller hacemos chocolate desde el cacao. Trabajamos desde el 2018 y buscamos contribuir a reposicionar México como un país productor de chocolate conectando al consumidor final con el mundo del cacao, a través de un excelente chocolate. BARRAS DE CHOCOLATES DE 50 G, 70% CACAO, 90% CACAO, 65% CACAO CON LECHE, 55% CACAO CON LECHE Y 70% CACAO CON INCLUSIONES (PEPITA, CAFÉ Y NIBS DE CACAO).

JUANA ZERETE **J**

Stand M55

KI XOCOLATL **K**

Stand 2048CH

KUXTAL

Stand 2011
Ricardo Jiménez
 T: (55) 3488 9370
chocolateskuxtal@gmail.com
 Chocolatería especializada en bombones con más de 50 sabores y 14 años de experiencia. Chocolates rellenos.

LA GEMA DE CHIAPAS

Stand 2063CH
Magda Martínez Santiago
 T: (967) 115 7468
masm-10@hotmail.com
 Joyería en ámbar

LE CAMELÉON CHOCOLATES **M**

Stand 2072CH
Dulce Bartolo
 T: (55) 55 78 01 41
 pedidos@lomejordelchocolate.com
www.lomejordelchocolate.com
 Le Caméléon es la chocolatería con sentidos, promoviendo la cultura del cacao y chocolate. Es una puerta a experiencias sensoriales y vivencias especiales, que solo la fusión entre Bélgica y México podrían crear. Nuestro chocolate es tan único, como nuestra historia: con sabores, texturas y procesos forjados y perfeccionados a través de 3 generaciones de chocolateros belgas. Este producto es capaz de satisfacer a los paladares más exigentes del mundo.

MAU PAZ BAKERY

Stand 2066
Mauricio Paz
 T: 5512126177
mpaz09551@gmail.com
 Escuela de gastronomía y repostería

MICHA Y MACHA CHOCOLATERIA MEXICANA

Stand M60
Lizbeth Hernández Torres
 T: 2225868592
 drupa.museo@hotmail.com
www.michiymach.com
 Hacemos los mejores chocolates con altos contenidos de cacao de Tabasco y las cantidades justas de endulzantes, para disfrutar y compartir.

MOLDES Y MAQUINAS CASTAGO

Stand 2040
Otilio Gómez Baltazar
 T: (55) 15 50 45 88
 moldesymaquinas@castago.com.mx
www.castago.com.mx
 Fabricación de máquinas y moldes para chocolate.

MOLDES & MOLDES

Stand 2049
Domingo Gabino Sánchez Cruz
 T: (55) 53 82 52 57
 moldesyasmoldes@gmail.com
www.moldesyasmoldes.mx
 Fabricación de moldes de policarbonato y maquinaria para chocolate

MUSEO DE CHOCOLATE MUCHO

Stand 2044CH
T: (55)55350410
 hola@mucho.org.mx
www.mucho.org.mx
 Mucho - Museo del Chocolate, es el primer museo dedicado al chocolate en la ciudad de México, es una institución que busca enaltecer la aportación mexicana del chocolate al mundo, promover manifestaciones artísticas, culturales y gastronómicas en torno a este tema, y comunicar su importancia histórica al público.

NAAB **N**

Stand M69
Susana S Ruiz Gómez
 T: (55) 39 29 73 94
 susanasruizg@hotmail.com
www.naabcoffeechocolatecompany.com
 Marca 100% Chiapaneca, dedicada a la producción, elaboración y venta de productos derivados del cacao.

ORGÁNICOS DE LA CHONTALPA **O**

Stand M66
Cristel Callado Castañeda
 T: (933) 103 6808
 organicosdelachontalpa@gmail.com
www.organicosdelachontalpa.negocio.site
 Empresa de Pequeños productores de Cacao de la Región Chontalpa, Tabasco Producción de cacao en sistema Agroforestal con prácticas amigables con la biodiversidad. Procesos de Cacao Fermentado y Lavado. Elaboración de Chocolate Artesanal con alto contenido de Cacao y polvos para bebidas con cacao y Maíz.

TECNOLOGÍA EN CIENCIA Y SALUD **T**

Stand M36
Rebeca Ceballos Reyes
 T: (55) 22 60 66 64
 rebe.2600@hotmail.com
www.cacaoundhealth.com.mx
 Empresa productora de suplementos coadyuvantes en el cuidado de la salud, elaborados a base de byproducts de cacao utilizando métodos patentados.

QUINTO MOLINILLO **Q**

Stand M16 - M37

REPÚBLICA DOMINICANA **R**

Stand 2058CH
Maria Isabel Castillo B
 T: (55) 28 43 38 99
embajada@embadom.org
 www.instagram.com/rdenmexico/?hl=es-la
 Misión diplomática

SERVIRBIEN MEXICO **S**

Stand 2068CHA

SIJ CHOCOLATE ANCESTRAL / NACURIWA

Stand 2062
Jessica Amacosta Reyna Flores
 T: (55) 78 48 53 61
 nacuriwa.mx@hotmail.com
www.nacuriwa.com
 SIJ CHOCOLATE: Marca mexicana orgullosamente de Tabasco, Chocolate de Cacaos Finos De Aroma. Chocolate y productos de cacao de origen con sabor y alma Maya. Ganador AVPA France 2021, 2022 y 2023. NACURIWA: Marca mexicana dedicada a comercializar y elaborar productos naturales 100% puros. Miel, propóleos, superalimentos, aceites esenciales, cuarzos... para encontrar el equilibrio físico, emocional y energético. nacuriwa.mx@hotmail.com; Sijchocolate@gmail.com

SWEET DREAMS

Stand 2051CH
Marcos Ayala
 T: (55) 59 55 22 42
chef.majol6@gmail.com
 Somos una empresa dedicada a hacer tus sueños una dulce realidad, llevando así a nuestros clientes a vivir una experiencia única a través de nuestros productos como, chocolates, tabillas, pasteles, postres y galletas

TIERRA KAKAO **T**

Stand M62
Karla Guerra Ruiz
 T: (933) 134 2074
 tierrakakao.comercial@gmail.com
https://wa.me/c/5219331342074
 Nos dedicamos a la transformación del cacao que se cultiva de manera agroecológica, nuestra chocolatería se elabora con cacao de origen, tenemos relación directa con los productores y creamos fielmente en la importancia de todos los procesos. También contamos con una línea de untables y mermeladas con chile amashito y pulpa de cacao.

VIVE CHOCOLATE **V**

Stand 2065CH
Fernanda Schlack
 T: (55) 4052 4633
 comunidad@vivechocolate.com
www.vivechocolate.com
 Somos el primer club de suscripción de chocolates de origen de México, buscamos que las personas puedan sumergirse en el mundo del cacao y disfrutar de diferentes chocolates mexicanos. Ofrecemos planes mensuales de chocolates de origen y brindamos experiencias como catas, degustaciones y maridajes.

WELLKERY **W**

Stand 2068
Ricardo Ernesto Granados
 T: (55) 78 34 51 08
 ricado.granados@wellkery.com
www.wellkery.com
 Panadería y repostería especializada en productos saludables, KETO y veganos, aptos para diabéticos y celíacos.

XOCOLATE DF **X**

Stand 2073
Daniel Pacheco Cintora
 T: (55) 34 25 33 76
ixocolate@hotmail.com
 @xocolatedf
 Somos una chocolatería gourmet 100% artesanal, donde encontrarás más de 60 sabores en chocolates rellenos.

XOCOLAS-BERNAL

Stand M67
Elizabeth Cadena Ruiz
 T: (614) 682 6290
 xocolas@gmail.com
 Producción de chocolate a base de cacao mexicano, directo de productores de Tabasco y Chiapas.

YE LA CHOCOLATE DE LA SELVA **Y**

Stand M63
Josefina Jiménez
 T: (951) 507 2622
 jommx@yahoo.com
www.jommx7.wixsite.com/yelachocolate
 Iniciativa de procesamiento de cacaos del grupo Mujeres productoras de cacao, de la Chinantla, quienes transforman cacao y pataxtoe en chocolate



LISTADO DE EXPOSITORES

LISTADO DE EXPOSITORES

EXPOSITOR	STAND
AGRO UNION, SA DE CV	100
AGROINDUSTRIAS EN FIRME / CAFE FINCA EL REY	1201
ALEPH SUIR - KFE TAKE	1001
ALLEGRO INGREDIENTS S DE RL DE CV	106
ALOISIA JARDÍN DE TÉ	420
ALPHA SIMET	608
AMBIT TECHNOLOGY	903
AMSA - CARI COFFEE - SMS	1918
ARAMPY "REPOSTERÍA ARTESANAL"	124
ARTESANALES DEL SUR	Pabellón PC-30
ASOCIACIÓN MEXICANA DE CAFÉS YCAFETERÍAS	1710
DE ESPECIALIDAD A.C.	
ASTORIA DE MÉXICO	703
BAD FLOW	1216
BARISTA SHOP	612
BELLO CAFÉ	Pabellón PC-3
BIOPRODUCTSGT	1301
BRANG CON ESTILO PROPO	1012
BÜHLER	1212
BUNN	512
CAFÉ ALGRANÁ	1817
CAFÉ BOATO	700
CAFÉ BUSHIDO	Pabellón PC-15
CAFÉ CHIAPANECO	318
CAFÉ CIRO'S	Pabellón PC-10
CAFÉ DOS CULTURAS	Pabellón PC-31
CAFÉ EL MARINO	802
CAFÉ ESTACIÓN V	Pabellón PC-14
CAFÉ KAJ'PE	Pabellón PC-24
CAFÉ LA ORGANIZACIÓN	Pabellón PC-33
CAFÉ MECHIS	Pabellón PC-7
CAFÉ ORIENTAL	1006
CAFÉ SIERRA NEGRA	1400
CAFÉ SOLEMNUS	1013
CAFÉ TARRAZÚ	Pabellón PC-28
CAFÉS MÍSTICOS DE MÉXICO	102
CAFESCA	1210
CAFETERIA PISO 73	104
CAFETTO	905
CAFIVER	202
CALKINS BURKE AND ZANNIE DE MÉXICO	1114
CALUFE	912
CANELA PANELA	Pabellón PC-13
CASA DEL GRANO SANTA ROSA DE DON RANULFO	1214
CATA & CAZA	618
CATOEX	1803
CDO NEGOCIOS	320
CEGARMEX	1003
CENTRINA	1215
CERAMICA LEDEZMA	1219
CESMACH	Pabellón PC-19
CHOCOLATERA SALVATIERRA	212
CLIFTON PACKAGING SA DE CV	1811
COFFEE & CAPUCCIONO MACHINES	906
COFFEE DEPOT	302
COFFEE MATTERS	502
COFFEE SOLUTIONS	706
COLDAY	1401
CONSULTORIA DE NEGOCIOS GASTRONOMIOS	122
CONVERMEX	1702
CRTGLOBAL	1106
CUISINART	1312
D' NASTIA CAFÉ	Pabellón PC-16
DAVINCI GOURMET BY KERRY MÉXICO	1805
DISCOUNT COFFEE	900
DOTCOM CAFÉ	1308
DRINKING WATER SOLUTIONS	221

EXPOSITOR	STAND
EARTH CO CAFE FUNCIONAL	1200
ECAFE, EXPORTADORA DE CAFÉ CHIAPAS	200
ECOCERT MÉXICO	1813
EL CAFÉ DE LOS SENTIDOS	1700
EL CAFÉ DE MI TIERRA REVISTA	419
EMCEBAR	114, 1017
EMPAQUES FLEXIBLES ENTELEQUIA DESECHABLES	108
BIODEGRADABLES	1503
ENTRENUBES DE CAFÉ	319
ENVASES PUROS	1113
ES CACAO BY CAFE ELEMENTOS	Pabellón PC-18
ESTUCHADOS DE AZUCAR GLORIA	201
ETRUSCA COMERCIAL	1606
EURO TE	520
EXPLORA CAFÉ	PC-6
EXPLORADORES DE CAFÉ	1602
EXPORTADORA DE CAFE CALIFORNIA/ CALILXTO CAFÉ	1116
EXQUISITO CAFÉ	1217
FAJILLAS.COM	1300
FAST FOOD TECHNOLOGIE	214
FELIU CHOCOLATE	1000
FIDE CHOCOLATERÍA	100A
FILART	606
FINCA DE LA VEQUIA	819
FINCA DEL REY	1201
FINCA LA ESPERANZA	1206
FINCA ROSA MARÍA	1218
FINCA SANTA VERACRUZ	1303
FINCA SANTOLI	1214
FINCA SIERRA MAGICA	1117
FRIOS	1604
GALERIAS EL TRIUNFO SA DE CC	600
GALTI / SEMBRANDO VIDA	Pabellón PC-32
GEOMETRIKA MIL S.A DE C.V	324
GIESEN COFFEE ROASTERS	1605
GOBAK KOFFIE & ROASTERS	104A
GOURMET EXPRESS	1112
GRUPO ALPHA	608
GRUPO OROPEZA	206
GRUPPO BERLINGO	1202 -1203
GUANGZHOU JETINNO INTELLIGENT	1108
EQUIPMENT CO., LTD	
IBERO BLENDER	125
ICTZE COFFEE ROASTERS	1704
IDEA GELATO	816
IDM ALIMENTOS SA DE CV	716
INDVENTURE CORPORATION OF MEXICO	714A
INSTAPOUCH	410
INTERCAFE SA DE CV	1002
JUS&CO SA DE CV	523
KALÁ GOURMET	1302
KAPOMO	PC-25
KERRY DE MÉXICO	1805
KRUPS MÉXICO	220
LA MARZOCCO MÉXICO	1107
LA ORGANIZACION & ORGANIC COFFEE	216
LAMITEC	1800
LIEBRES	117
LITOGRAFIA GIL, S.A. DE C.V.	406
LUCINA TISANAS	506
MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA	306
MAQUINARIA Y ACCESORIOS	715
MAQUINAS Y EQUIPOS 100MEX	919
MARCAS EUROPEAS DE PRESTIGIO S.A. DE C.V.	305
MARINA	516
MÁS CAFÉ ESPRESSO BOUTIQUE + TOSTADOR	310
MATCHA MÉXICO	408

EXPOSITOR	STAND
EARTH CO CAFE FUNCIONAL	1200
ECAFE, EXPORTADORA DE CAFÉ CHIAPAS	200
ECOCERT MÉXICO	1813
EL CAFÉ DE LOS SENTIDOS	1700
EL CAFÉ DE MI TIERRA REVISTA	419
EMCEBAR	114, 1017
EMPAQUES FLEXIBLES ENTELEQUIA DESECHABLES	108
BIODEGRADABLES	1503
ENTRENUBES DE CAFÉ	319
ENVASES PUROS	1113
ES CACAO BY CAFE ELEMENTOS	Pabellón PC-18
ESTUCHADOS DE AZUCAR GLORIA	201
ETRUSCA COMERCIAL	1606
EURO TE	520
EXPLORA CAFÉ	PC-6
EXPLORADORES DE CAFÉ	1602
EXPORTADORA DE CAFE CALIFORNIA/ CALILXTO CAFÉ	1116
EXQUISITO CAFÉ	1217
FAJILLAS.COM	1300
FAST FOOD TECHNOLOGIE	214
FELIU CHOCOLATE	1000
FIDE CHOCOLATERÍA	100A
FILART	606
FINCA DE LA VEQUIA	819
FINCA DEL REY	1201
FINCA LA ESPERANZA	1206
FINCA ROSA MARÍA	1218
FINCA SANTA VERACRUZ	1303
FINCA SANTOLI	1214
FINCA SIERRA MAGICA	1117
FRIOS	1604
GALERIAS EL TRIUNFO SA DE CC	600
GALTI / SEMBRANDO VIDA	Pabellón PC-32
GEOMETRIKA MIL S.A DE C.V	324
GIESEN COFFEE ROASTERS	1605
GOBAK KOFFIE & ROASTERS	104A
GOURMET EXPRESS	1112
GRUPO ALPHA	608
GRUPO OROPEZA	206
GRUPPO BERLINGO	1202 -1203
GUANGZHOU JETINNO INTELLIGENT	1108
EQUIPMENT CO., LTD	
IBERO BLENDER	125
ICTZE COFFEE ROASTERS	1704
IDEA GELATO	816
IDM ALIMENTOS SA DE CV	716
INDVENTURE CORPORATION OF MEXICO	714A
INSTAPOUCH	410
INTERCAFE SA DE CV	1002
JUS&CO SA DE CV	523
KALÁ GOURMET	1302
KAPOMO	PC-25
KERRY DE MÉXICO	1805
KRUPS MÉXICO	220
LA MARZOCCO MÉXICO	1107
LA ORGANIZACION & ORGANIC COFFEE	216
LAMITEC	1800
LIEBRES	117
LITOGRAFIA GIL, S.A. DE C.V.	406
LUCINA TISANAS	506
MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA	306
MAQUINARIA Y ACCESORIOS	715
MAQUINAS Y EQUIPOS 100MEX	919
MARCAS EUROPEAS DE PRESTIGIO S.A. DE C.V.	305
MARINA	516
MÁS CAFÉ ESPRESSO BOUTIQUE + TOSTADOR	310
MATCHA MÉXICO	408

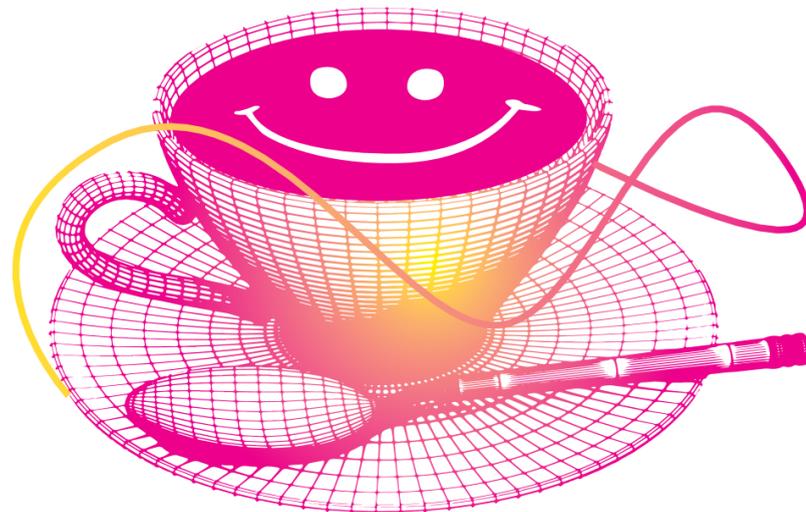


EXPO
CAFÉ

EXPOSITOR

STAND

■ MATHURA	1213
■ MAUHÉ	1706
■ MEX TEA AND HERBS	325
■ MINKADEV MEXICO	400
■ MONIN INC.	412
■ MT MAQUINARIA	616
■ NESPRESSO	312
■ NESTLÉ	316
■ OPERADORA DE NEGOCIOS 2M'S	110A
■ ORIGEN TEQUEXPAN CAFÉ	Pabellón PC-9
■ ORIGENES GOURMET	Pabellón PC-12
■ PACKNOVEL SA DE CV	Stand 1306
■ PLASTICOS A LA MEDIDA	Stand 118
■ POSTER POS	Stand 2
■ PRENSADO FRANCÉS	Stand 1004
■ PRODUCTOS LA COSECHA SA DE CV	Stand 401
■ PROMOS GRANDY	424
■ QNICO CAFÉS ESPECIALES	Pabellón PC-21
■ QUIERO CLIP	1904
■ REVISTA LO MEJOR DEL CAFÉ	322
■ ROASTERS & WATEHOUSING TRADING CO.	421
■ ROYAL PRESTIGE VALLE DE MEXICO	1815
■ SIMBIOSIS KFS MX	Pabellón PC-4
■ SOFT RESTAURANT	1211
■ SOLUCIONES GASTRONOMICAS	416
■ SOLUCIONES GOURMET	820
■ SONATA TOSTADORES	1221
■ SPLENDA	101
■ STAR TREE TEA	510
■ SUNEPACK	1209
■ SUPER LIFE	113
■ SUPER SHORBY	1304
■ TALLER DE ESPRESSO	1505
■ TAZAS ACME	1118
■ TEKNIPLEX	518
■ TODO ACERCA DEL CAFÉ	115
■ TODO PARA TU CAFETERÍA	1016
■ TOF VASOS PARA CAFÉ Y EMPAQUES	203
■ TOSTADORES TREJO	1915
■ TUESTE CAFÉ	1009
■ UBIC CENTER	301
■ VICTORIA ARDUINO MX	902
■ WURTS COFFEE	Pabellón PC-22
■ ZOJIRUSHI AMERICA	714
■ ZUMMO MÉXICO	1010



EXPOSITOR

STAND

■ A BESOS & SUSPIROS	M34
■ ALCOHOLIMETRIA AMISTOSA S.S.C	2166
■ AMOR MILENARIO / MEZCAL MASCARA GUUAL	2130
■ ATABEY	M10
■ BRUKER MEXICANA	2099
■ CAFÉ NADXIEELLI	M23
■ CASA CHILOLOS	2153
■ CASA DÍAZ SAMPABLO	2157
■ CASA JIM / TIKA CORAZÓN / LEON MIELES	2112
■ CASA MENDIZABAL	2106GS
■ CASA TEQUILERA	M13
■ CAVA DE QUESOS DELEITE/ GRIMODE	2016
■ CHARCUTERIA GOURMET MX	2120
■ CHARCUTERIA JABUGO	M17
■ CHEZ MOI PASTELERIA FRANCESA	M20
■ CHILESQUITES	M30
■ CHILIPINES	2094
■ CHOCOLATES CARATTI	M32
■ CHURRIGÓN	2111
■ CIUDAD MADERAS	2144
■ COMERCIALIZADORA BURGOS	2117
■ CRAZY MON	M22
■ CRUZ DE DIAMANTES	2122
■ CUIISH MEZCALES ORGANICOS	2149
■ D'ANN	2086
■ DALADU	M44
■ DALENY	M54
■ DANELI CATERING	2076
■ DE HAROS BUÑUELOS GOURMET	2023
■ DIVINO SABOR DE PUEBLA	2037
■ DOS COCINAS	M29
■ ECO BEE HAPPY	2083
■ EL REYNO DE LAS DONAS	M50
■ ESPIGA Y FERMENTO	M15
■ ESPIRITU CORSA	2107
■ ESTADO DE MÉXICO	2035
■ ESTADO DE VERACRUZ	2035, 2036
■ ESTADO DE YUCATAN	2078
■ EV SPIRITS	2090
■ ÉXITO GOURMET	M56
■ FUEGO NEO	M45
■ GRAN MITLA	M19
■ GROU	2013
■ GRUPO RETO	M42
■ GUAJITO	M02
■ H.A.M CHARCUTERIA	2079
■ HAATHOR / MAGNIALENT	2088GS
■ HACIENDA DE LETRAS	2114
■ HALEBIE	2019
■ HECHO CHOCOLATE	2065
■ HIELERAS HEP	M11
■ HILOS DE AMOR	2115WR
■ HONOR AMOR MEZCAL ARTESANAL	2096
■ HOZKA FOOD EXPERIENCE	H2113
■ INUTS	M09
■ IZTIC TEQUILA	2160
■ JIMA	2150
■ JIMMYS SUBS	2100
■ KAAB	2104
■ KUXTAL	O11
■ LA CASA DEL VINO	2104
■ LA CONSPIRACIÓN	2021
■ LA CUEVA GOURMET	2141
■ LA FLORESTA GOURMET	2081
■ LA JICARITA	2152
■ LA MAMÁ DE MALE	M18
■ LA POBLANITA Y PURAHUATE	2012



LISTADO DE EXPOSITORES

EXPOSITOR

STAND

- LACTEOS LOBO
- LAS CANTERAS
- LAS POCIMAS DE MERLIN
- LE PETIT GOURMAND
- LE SPRAY Y NUECES
- LICORES RELIAC & BUXADE
- LICORES VERACRUZ
- LOS ARRECIFES
- LOS OCOTALES
- MAXICA
- MELIORA GOURMET
- MEXCALITO DE MI CORAZÓN
- MEZCAL ARTESANAL V SENTIDOS
- MEZCAL CUESCO
- MEZCAL ENVIDIOSO
- MEZCAL LA CORONELA
- MEZCAL LA DAMA DE AGAVE
- MEZCAL MONO DE CALENDIA
- MEZCAL MONTICULO H
- MEZCAL NAALIUU
- MEZCAL NEGRA SOLEDAD
- MEZCAL PASIÓN ANCESTRAL
- MEZCAL RAJABULE
- MEZCAL SANZEKAN
- MEZCAL SLIJUALA XANUC
- MEZCAL UN DÍA A LA VEZ
- MIEL DON JOSÉ
- MOLE XICO
- MUCHO - MUSEO DEL CHOCOLATE
- NATURAL TÉ
- NONNO
- NORDUR SAL
- NOVADA EL MUNDO A TU MESA
- NUTRIHUAUHTLI
- NUTRIJISO
- PIQUETE ZIÑA
- PUNTA COBRE
- QUESOS BRITO
- QUESOS DON BULMARO
- REVISTA FOODSERVICE
- ROYAL PRESTIGE
- SALSA CALVILLO MC
- SAN DIEGO MIXOLOGIA
- SUE GOURMET
- TEQUILA EMPERADORES
- THE MEXICAN VAINILLA
- TIERRA MESTIZZA
- TRUE TONE
- VIKINGO MAMON
- VINOS H.A.M
- VISUAL TASTE
- VIVE CHOCOLATE
- WINE AND CREAM HELADOS
- ZALSAS CHIMAT

- 2084GS
- 2124
- 2163
- 2102
- M24
- 2074
- 2119
- MO1, M21 Y M57
- 2158
- 2143
- M26
- 2151
- 2134
- 2140
- 2148
- 2145
- 2146
- 2159
- 2147
- 2128
- M41
- M27
- 2093
- M12
- M40
- 2156
- 213
- 2017
- 2044 Y M35
- 2092
- 2014GS
- 2108
- 2109
- M52
- 2075
- 2136
- M58
- 2077
- 2014
- 2138
- 2025
- M14
- M47
- 2041
- 2155
- 2008
- 2135
- 2164
- 2020
- 2103
- 2082GS
- 2065CH
- M53
- M31

EXPOSITOR

STAND

- ACADEMIA MEXICANA DEL CACAO
- ALIMENTOS MAPY
- ARTE ALONSO
- ARTES DE MÉXICO Y DEL MUNDO
- BOTANICAL GARDEN
- BSALE BSALE MÉXICO
- CACAO YEKALT
- CHOCOLATE HACIENDA LOS ABUELOS
- CHOCOLATE RUSO
- CHOCOLATES CARATTI
- CHOCOLATES DON RUTILIO
- CHOCOMOLDES
- CONSERVACION INTERNACIONAL
- DESTINO BAKER 'S
- DOLCE DANIEL 'S
- DULATE
- EL TOSTADOR DE OAXACA
- EMIREL
- EMPAQUES FLEXIBLES
- ENGLISH AFTERNOON TEA
- ESPUMA DE CACAO
- FRUKOS
- GRACOS
- H.M. LIBROS DE GASTRONOMIA
- HECHO CHOCOLATE
- JUANA ZERETE
- KI XOCOLATL
- KUXTAL
- LA GEMA DE CHIAPAS
- LE CAMELÉON CHOCOLATES
- MAU PAZ BAKERY
- MICHA Y MACHA CHOCOLATERIA MEXICANA
- MOLDES Y MAQUINAS CASTAGO
- MOLDES & MOLDES
- MUSEO DE CHOCOLATE MUCHO
- NAAB
- ORGANICOS DE LA CHONTALPA
- TECNOLOGÍA EN CIENCIA Y SALUD
- QUINTO MOLINILLO
- REPUBLICA DOMINICANA
- SERVIRBIEN MEXICO
- SIJ CHOCOLATE ANCESTRAL / NACURIWA
- SWEET DREAMS
- TIERRA KAKAO
- VIVE CHOCOLATE
- WELLKERY
- XOCOLATE DF
- XOCOCLES-BERNAL
- E LA CHOCOLATE DE LA SELVA

- 2080
- 2038
- 2045
- 2067CHA
- 2050CH
- 2055
- M68
- M61
- 2047
- M32
- M65
- 2071
- M38
- 2069CHA
- 2070
- 2067CH
- M64
- M59
- 2064
- 2009
- M25
- 2059CH
- 2069
- 2060-2061
- 2065
- M55
- 2048CH
- 2011
- 2063CH
- 2072CH
- 2066
- M60
- 2040
- 2049
- 2044CH
- M69
- M66
- M36
- M16 - M37
- 2058CH
- 2068CHA
- 2062
- 2051CH
- M62
- 2065CH
- 2068
- 2073
- M67
- M63



LISTADO DE EXPOSITORES

LISTADO DE EXPOSITORES



Gourmet Show

www.gourmetshow.mx

EXPO CAFE



www.expocafe.mx



www.salonchocolate.mx

PLATAFORMA DIGITAL NEGOCIOS 24/7

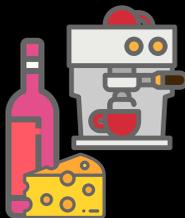
Todo lo que buscas, en el momento que lo necesitas

Un catálogo digital que presenta las novedades y productos líderes para conectarte con nuestro expositores las 24 horas, los 7 días de la semana.

Revolucionamos la manera de hacer negocios ahora estarás a solo un click de los productos que deseas.



Expositores a solo un clickantes, durante y después de la Expo



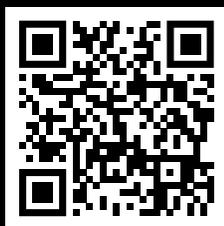
Conoce las novedades y productos líderes de la industria



Conacta al expositor directamente desde nuestra plataforma



Gourmet Show



Escanea este código QR



EXPO CAFE



Escanea este código QR



Escanea este código QR

HAZ NEGOCIOS AHORA MISMO