

# EXPOCAFÉ&GOURMET

27 AL 29 DE FEBRERO DE 2020

EXPO GUADALAJARA, JALISCO  
MÉXICO

CAFEGOURMET.COM



## El Negocio del Té

- Olivia Medina fue pionera en México al emprender un negocio de té
- Euro Té importa tés y tisanas de Alemania, Japón, China e India.
- Actualmente Euro Té exporta a Guatemala y Colombia

**Guadalajara, Jalisco a 13 de enero 2020.** Cuando no estás buscando algo y se da de manera afortunada o por casualidad, a eso se le llama *serendepia*. Así, de forma inesperada fue como surgió **Euro Té**, el negocio de tés, tisanas e infusiones propiedad de Olivia Medina, la empresaria que nunca imaginó convertirse en pionera de esta rama de la industria de bebidas especializadas.

Olivia Medina relata que todo comenzó en la época en la que trabajaba como directora de comedores ejecutivos. “Mis clientes pedían tés, pero no de hierbas, porque los hacían sentirse enfermos, así que comencé a buscar por todo México otros tipos de tés, pero con pocos resultados. Fue en una tienda en Suecia donde encontré aquello que estaban pidiendo mis comensales”

Tras quedar desempleada, Olivia Medina decidió emprender con un negocio de importación de tés y tisanas, en ese entonces desconocidos en México. En 1995 comenzó con su familia “Té Gourmet”, pero al año siguiente ella y su esposo fundaron su propia empresa, que en 1999 adoptó el nombre **Euro Té**.

Desde entonces, Euro Té ha destacado por ser la primera marca mexicana en traer tisanas frutales a México. Durante su trayectoria se ha constituido como una organización sólida que hoy en día está conformada por 65 colaboradores y una red de 12 distribuidores en la República Mexicana.

Actualmente esta marca cuenta con más de 155 sabores de tés y tisanas, los cuales se sirven en diversos hoteles, restaurantes, fuentes de sodas y por supuesto cafeterías. También los productos se venden al público en selectas tiendas departamentales y de auto servicio. En conjunto, la marca Euro Té puede encontrarse en más de 5,000 puntos de venta.

Sin embargo, la clave del éxito en la industria de alimentos y bebidas es la calidad de los productos que se ofertan a un mercado con un paladar cada vez más exigente. “Nuestro producto es importado de Alemania, pues allí se encuentran los expertos en hacer mezclas frutales elaboradas con los mejores ingredientes que se cosechan en el mundo. Y los tés puros los traemos directamente de origen, es decir, de los principales países productores que son: Japón, China e India”, explicó Medina.

El crecimiento de esta empresa está basado en el retail, el e-commerce y en el último tiempo ha comenzado a expandir sus ventas a nuevos territorios. “Actualmente exportamos a Guatemala y Colombia, pero pronto nos verán en Centro y Sudamérica” señaló Olivia Medina.

Más allá de haber creado un negocio exitoso, la empresaria Olivia Medina también contribuyó a consolidar la cultura del té en México. Gracias al esfuerzo de Euro Té, se consiguió que SECOFI permitiera emplear la palabra infusión para denominar a las bebidas que no derivan de la planta del té. Así mismo, la empresa brinda capacitaciones gratuitas para preparar tés y tisanas pues su filosofía es que una buena taza de té sólo se consigue con la adecuada preparación.

**Euro Té** participa en Expo Café y Guadalajara, promoviendo la cultura y el consumo de té en México, en la expo impartirá con un costo adicional un taller de **“Tea Mixology”**, en el cual se prepararán bebidas y coctelería con té. Se combinarán diferentes tés con destilados, vinos y licores. Y la opción de bebidas sin alcohol. Interesados consultar la página: <https://www.cafeygourmet.com/talleres/producto/tea-mixology/>

**Expo Café & Gourmet Guadalajara**, es el encuentro más importante del mundo del café y los productos gourmet para la región Occidente. Del **27 al 29 de febrero 2020** en Expo Guadalajara se reunirán los expositores y productores de comida gourmet más destacados de México.

#### **Acerca de Expo Café & Gourmet Guadalajara**

Exposición con 10 años de experiencia que fusiona lo mejor de Expo Café y Gourmet Show, los dos eventos que marcan las tendencias gastronómicas en México. Participan productores de café, tostadores y molinos, repostería, pan artesanal, dulces, mermeladas, edulcorantes y saborizantes, jaleas, quesos artesanales, café y té, vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, aceites, vinagres y conservas, aderezos, salsas, productos orgánicos, mezclas de café, empaques, mobiliario para cafeterías y restaurantes, accesorios y utensilios gourmet, recetarios y publicaciones especializadas, entre otras cosas más.

Para información visita la página <https://www.cafeygourmet.com>

#### **Acerca de Tradex Exposiciones**

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

Para información visita la página: [www.tradex.mx](http://www.tradex.mx)

## **Contacto de prensa**

Claudia Orozco  
Relaciones Públicas Tradex Exposiciones  
[corozco@tradex.com.mx](mailto:corozco@tradex.com.mx)  
[Claudia.orozco1982@gmail.com](mailto:Claudia.orozco1982@gmail.com)  
Of. 56044900 Ext. 159  
Cel. 5548 5322