

DIRECTORIO de EXPOSITORES

20
22

24 AL 26 DE MARZO DE 2022

EXPO GUADALAJARA, JALISCO

Regresa la Competencia Mexicana de Arte Latte a Guadalajara

5 TENDENCIAS DE DISEÑO EN LOS NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CONFERENCIAS

TALLERES

ONCEAVA EDICIÓN

EXPOCAFÉ® & GOURMET

CAFEGOURMET.COM



#YOSOYGOURMET

¡ESTAMOS DE VUELTA!

EDITORIAL

Ha pasado ya 2 años en el cual todos enfrentamos grandes cambios que nos han hecho crecer y cambiar nuestra forma de vida, hoy para el comité de **Expo Café & Gourmet Guadalajara** es un placer volver a abrir las puertas para recibirlos llenos de sueños, esperanzas y la visión de un mejor presente lleno de oportunidades.

Vivimos un momento de reinención y hoy que estamos de regreso nos gustaría que sepan que nunca hemos parado de trabajar para traerles lo mejor en cada edición. En esta onceava edición de **Expo Café & Gourmet Guadalajara** tenemos para ustedes un programa de talleres y conferencias enfocado en hacer crecer tu negocio, encontraras grandes expositores y representantes de las marcas líderes en el mercado de café & gourmet. Además, podrán degustar el café de los 7 ganadores del PREMIO Sabor Expo Café 2021.

Viviremos un ambiente cuidado que permita mediante los protocolos de higiene y seguridad poder reunirnos de nuevo y prepararnos para seguir adelante, en Expo Café & Gourmet Guadalajara creemos que la fuerza más grande viene de nunca perder nuestros objetivos, de jamás dejar de soñar y creer que todo estará mejor.

Vamos paso a paso renovándonos y descubriéndonos ante un mundo que cambió y al hacerlo también trajo grandes oportunidades para todos los que estemos dispuestos a seguir adelante.

Hace 12 años llegamos a Guadalajara con el sueño de unir a la comunidad de Occidente y Bajío entorno a la industria gourmet y del mundo del café, creando negocios, impulsando la apertura de nuevos lugares, trayendo lo último en tendencias y novedades para que cada emprendedor encuentre las herramientas adecuadas para hacer crecer su negocio, incluso para iniciarlo; por ello hoy nuevamente regresamos renovados y llenos de todas las oportunidades que Expo Café & Gourmet Guadalajara trae para cada persona que visita nuestro espacio.

Es un placer recibirles entre el aroma a café, el encanto del mundo gourmet y la magia de saber que en el aire flotan esos sueños y grandes oportunidades que forjan nuestro futuro.

Comité organizador



#YOSOYGOURMET



MEDIDAS DE SEGURIDAD

VISITA LAS EXPOS DE FORMA SEGURA

Saluda

EVITANDO EL CONTACTO FÍSICO

Para prevenir el COVID-19 lo más seguro es evitar el contacto físico al saludarse. Se pueden utilizar otras formas seguras como saludar con un gesto de la mano o inclinar la cabeza o el cuerpo.



Como medida de seguridad el Gobierno del Estado de Jalisco, pide a todos los visitantes y expositores: presentar su cartilla de vacunación o una prueba de PCR negativa de no más de 48 hrs. De lo contrario no podrán tener acceso a EXPO GUADALAJARA.

VISITANTES

- Tomaremos tu temperatura al entrar del recinto. Si presentas una temperatura mayor a 37.5°C no se te permitirá el acceso.
- Portar cubre bocas en todo momento. Se recomienda el uso de careta.
- Utilizar gel antibacterial al entrar.
- Realizar un lavado de manos de manera constante.
- Recomendamos realizar tus compras con tarjetas bancarias.
- Mantener una distancia de al menos 1.5 m con otras personas.
- Al estornudar cubre tu boca con el interior de tu codo, utilizando el estornudo de etiqueta.
- Identificar previamente a los expositores que te gustaría visitar y accede directamente con ellos.
- Respetar los señalamientos de seguridad y sana distancia. Evitar aglomeraciones en los pasillos y áreas comunes.

EXPOSITORES

- Tomaremos tu temperatura al entrar del recinto. Si presentas una temperatura mayor a 37.5°C no se te permitirá el acceso.
- Portar cubre bocas y careta en todo momento.
- Utilizar Gel anti bacterial constantemente.
- Realizar un lavado de manos de manera constante.
- Al estornudar cubre tu boca con el interior de tu codo, utilizando el estornudo de etiqueta.
- Limitar el número de colaboradores y visitantes dentro de tu área de exposición.
- Respetar los señalamientos de seguridad y sana distancia.
- Realizar una sanitización constante de su área de exposición.

ONCEAVA EDICIÓN

EXPOCAFÉ & GOURMET

20
22

24 AL 26 DE MARZO

EXPO GUADALAJARA, JALISCO

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

ENCONTRARÁS:

Tostadores, molinos, productores de café, insumos para cafeterías, cafeteras, maquinarias, insumos, materias primas y accesorios para la fabricación de helados, pan artesanal, dulces y repostería, té, tisanas y accesorios, mermeladas, jaleas, quesos artesanales, vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, aceites, vinagres, conservas, aderezos, salsas, productos orgánicos, empaques, mobiliario para cafeterías y restaurantes, accesorios y utensilios gourmet, recetarios, publicaciones especializadas.

HORARIO

- Jueves 24, viernes 25 y sábado 26 de marzo
- 11:00 hrs a las 20:00 hrs.

COSTO DE ENTRADA

- \$70 por persona por día con pre-registro.
- \$100 por persona por día comprando en sitio.



- Por el perfil del evento, no se permite el acceso a menores de 18 años.
- No Carreola, no niños en brazos.



#YOSOYGOURMET

COMPARTE CON NOSOTROS:

- f ExpoCafeyGourmet
- t @CafeyGourmet
- 📺 Cafe Gourmet
- @ Expo Café Y Gourmet
- cafeygourmet.blogspot.com

#expocafeygourmet
#yosoygourmet
#yotomocafé

CAFEYGOURMET.COM



DULCES TÍPICOS MEXICANOS

Por **Norma Orozco**

Escuela Mexicana de Confeitería y Chocolatería

La gran variedad de platillos es una característica esencial de la gastronomía mexicana, desde tacos, tortas, tamales, enchiladas, mole y desde luego los dulces típicos mexicanos.

En México existen dulces para todo tipo de gustos, no importa si prefieres sabores aciditos, empalagosos; texturas crujientes y suaves, sin duda encontrarás alguno que te enamorará. La mayoría de los dulces típicos que conocemos hoy en día fueron inventados durante el Virreinato, se tiene conocimiento que uno de los dulces más antiguos de México son las alegrías. Desde la época prehispánica se utilizaba el amaranto y miel de agave o miel de "hormigas mieleras" para la preparación de estas golosinas y se cree que su consumo era principalmente con fines ceremoniales.

En las cocinas conventuales fue donde se comenzó la experimentación que dio origen a todo tipo de manjares, incluyendo los dulces mexicanos. Algunos de ellos tienen sus orígenes en España y otros son resultado de una fusión de ingredientes mesoamericanos y europeos.

Existe una gran variedad de dulces típicos mexicanos cada estado de la República Mexicana se tienen dulces emblemáticos, como las Fresas Cristalizadas de Irapuato, los Rollos de Guayaba de Morelia, las Glorias de Nuevo León, la Cajeta de Celaya entre otros. Y dependiendo la región, es posible encontrar distintas recetas o variedades.

La importancia de los dulces típicos va más allá de la alegría que brindan en las diferentes fiestas mexicanas.

Con su producción y comercialización, han contribuido enormemente al crecimiento de la industria de la confitería en nuestro país. Además, por sus métodos de elaboración e ingredientes tradicionales, en 2010 fueron declarados Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

Aunque no hay una cifra exacta sobre la cantidad de dulces típicos que existen en México, los más populares son: las Calaveritas de Azúcar para el Día de Muertos, las Obleas, la Paleta Rehilete, las Alegrías, las Cocadas, los Jamoncillos, las Pepitorias, los Borrachitos, las Palanquetas, son tantos que nunca acabaríamos de enumerarlos.

Es muy importante consumir dulces típicos mexicanos para preservar las tradiciones mexicanas y, evitar que se pierda el conocimiento ancestral de su elaboración, ya que en su mayoría provienen de pequeños talleres familiares donde las recetas han pasado de generación en generación.



EXPO CAFE | 25 AÑOS

8 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2022
WORLD TRADE CENTER, CDMX

ABRERTA LA FECHA Y PRE-REGÍSTRATE



Síguenos en:

CafeExpo
 @expocafe
 @expocafemexico
 Yotomocafe1
 expocafe1.blogspot.com

EXPOCAFE.MX



5 TENDENCIAS DE DISEÑO EN LOS NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Por **Beatriz Jiménez Cauzor**
Directora General de Incubachef

Contar con insumos y herramientas de la mejor calidad para la elaboración de alimentos y bebidas es fundamental para el éxito de una cafetería, también es esencial pensar en el lugar al que acudirán los comensales a disfrutar de la comida y a pasar un rato agradable, así como el valor agregado que recibirán. Por ello, es vital pensar en el diseño tanto del ambiente como de los elementos intangibles que van a caracterizar tu negocio.

Por otro lado, es importante considerar una de las tendencias actuales en el ámbito corporativo que es repensar el negocio y transformarlo en una "herramienta para hacer el bien". Esta herramienta se basa en que las empresas no sólo trabajan en pro de su crecimiento económico, también se involucran con clientes, colaboradores, comunidades y demás grupos de interés con el propósito de sumar valor y contribuir al desarrollo de la sociedad, así como a la preservación del medio ambiente.

El principal factor que todo emprendedor debe considerar en el proceso de diseño es qué cliente quiere atraer a su negocio. Se recomienda iniciar haciendo estas preguntas: ¿Quién es mi cliente? ¿Cuál es su estilo de vida? y ¿Cómo puedo generar valor para él?

Si estás pensando en iniciar un negocio pronto, debes tener en cuenta cinco tendencias de diseño en los negocios de alimentos y bebidas que estarán imperando durante el 2022. Estas son:

1

Infraestructura Contacto Cero o "contactless":

Esta tendencia surgió como medida de cuidado y prevención durante la pandemia y se basa principalmente en el uso de la tecnología para brindar servicio al cliente. Se prevé que esta modalidad también esté presente en tiendas de autoservicio, pagos, experiencias, entre otros.



Tecnología: En línea con lo anterior, esta tendencia apuesta por la transformación digital de los negocios, la cual no se limita a la implementar de un sistema punto de venta o cámaras sino a estrechar las relaciones con la tecnología y disminuir la brecha digital desde las personas.

2

3

Agilidad de respuesta frente a la incertidumbre y dinamismo del entorno:

El cambio es y seguirá siendo la única constante en los próximos años, la apuesta de esta tendencia es abandonar el diseño rígido e integrar procesos más veloces y flexibles en el modelo de negocio.



Colaboración: Es dejar de lado la competencia y buscar la colaboración entre los actores de la industria. Es tiempo de cambiar el paradigma y co-diseñar con aquellos que se consideran competidores.

4

5

Sustentabilidad: Con el fin de contribuir a la preservación del medio ambiente, al desarrollo comunitario y al crecimiento económico, los negocios buscan impulsar acciones que vayan más allá de la generación de utilidades y generen valor tanto al interior como al exterior, como la disminución de residuos, el impulso al comercio local, el fomento del consumo responsable, entre otras.





REGRESA LA COMPETENCIA MEXICANA DE ARTE LATTE GUADALAJARA



Por **Sylvia Gutierrez**
AMCCE (Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad)

En febrero de 2020, todos estábamos muy contentos celebrando por que México ya tenía su Campeón Mexicano de Arte Latte y porque tendríamos un representante digno en la mundial de Latte en Taiwán. No nos imaginábamos lo que iba a pasar y que, a partir de marzo, nos tocaría encerrarnos en nuestras casas debido a la pandemia.

Pero este año, regresamos a Guadalajara con muchos ánimos para ver a los competidores brillar en el escenario con sus propuestas de arte latte para la audiencia. Todos los jueces, los voluntarios y el staff de la **AMCCE** los estamos esperando para hacer de este evento un lindo retorno a nuestras actividades.

Esta edición será la 11ª competencia y participarán 22 baristas que participaron en un proceso de preselección. Este año se recibió el registro de 44 aspirantes lo cual demostró que todos estamos ansiosos por recuperar el ritmo. Estos 22 artelatas son de CDMX, Coahuila, Estado de México, Jalisco, Puebla, Querétaro, Sinaloa y Veracruz.

Muchos de ellos nuevos y otros son ya competidores con experiencia.

La **Competencia Mexicana de Arte Latte** es un evento de la World Coffee Events. En este evento, los competidores participan en la ronda preliminar elaborando diseños con leche y espresso utilizando una técnica conocida como free-pour o vertido libre en el que solo con el chorro de la leche y el movimiento de la jarra, se realizan diseños en la taza buscando que las dos tazas que deben presentar del mismo diseño, sean lo más idénticas posible, con buena espuma, contraste y un dibujo que demuestre su dominio de la técnica y el arte.

De esa primer ronda, se seleccionan solo 12 competidores que después presentan un par de free-pour, un par de macchiatos (más pequeños que un latte) con free pour y un par de bebidas de diseño en el que se permite además de free-pour, una técnica llamada "etching" y un poco de colorante para agregar ciertos detalles a la taza para



Los diseños y las habilidades de servicio del barista, además de su técnica son evaluados por dos jueces que evalúan la parte visual, 1 juez técnico que evalúa la higiene y forma de preparación y 1 juez líder que supervisa el desarrollo de la presentación.

La **Competencia de Arte Latte** da espacio a una forma de consumir café de especialidad, que es el café con leche. Para la mayoría de las cafeterías la mayoría de las bebidas que se consumen son hechas con leche. Para muchos clientes son la puerta de entrada al café pues no siempre es sencillo beber un espresso de sabor fuerte, pero si se combina con leche, poco a poco se va haciendo un hábito y nos va acercando a otras bebidas de café.

Y para que pueda encajar la leche en este mundo de especialidad, debe ser una leche de muy buena calidad con un contenido adecuado de proteínas, carbohidratos y grasas y además debe ser trabajada con las mejores prácticas para poder entregar una bebida de leche adecuada para un café de alta calidad también.

En estos momentos de incertidumbre, de pesar por la pandemia y la amenaza de una guerra y su impacto en la economía, de cambio climático, es de agradecer ver el entusiasmo de jóvenes baristas que nos traen su propuesta artística para alegrarnos un poco la vida.

Los invitamos a refrescar su vista y antojar su paladar los días 24, 25 y 26 de marzo en la **Expo Café y Gourmet 2022** en Expo Guadalajara o a seguir la transmisión en vivo por Facebook @amcce a partir de las 12:00 pm

Éxito a los concursantes.



La Competencia de Arte Latte da espacio a una forma de consumir café de especialidad, que es el café con leche.



Gourmet Show

Vino
Agave
Cerveza artesanal
Productos veganos

DÉCIMO SEXTA EDICIÓN

8 AL 10 DE SEPTIEMBRE, 2022
WTC-CDMX (PEPSI CENTER)

APARTA LA FECHA
¡PRE-REGÍSTRATE!

Síguenos en:

GourmetShowMX @GourmetShow @gourmetshowmx Yosoygourmet yosoygourmet.blogspot.com

www.gourmetshow.com



¿QUÉ NECESITO SABER SOBRE EL ETIQUETADO NUTRIMENTAL?

Por **Mariana Curiel**
Asociación Mexicana de Etiquetado,
Etiquetado Nutricional, Capacitación y Emprendimiento



Uno de los principales temas que deben conocer, entender y aplicar las empresas productoras de alimentos y bebidas envasadas es el “etiquetado” para la fase de comercialización de los productos. **Realizar un etiquetado alineado a las normas comerciales y sanitarias es posible garantizar el cumplimiento ante los organismos reguladores de la industria, así como ganar la confianza de los clientes y consumidores.**

Las etiquetas deben brindar datos claros, relevantes y precisos sobre el producto que se está ofertando, para que los clientes se aseguren de que el producto adquirido cumple con sus requerimientos o expectativas y que no compromete su salud.

Realizar un etiquetado alineado a las normas comerciales y sanitarias es esencial por diversos motivos. Facilita el acceso a nuevos mercados y previene la competencia desleal en la industria. Además, ayuda a evitar multas, sanciones o decomisos que podrían afectar significativamente al negocio.

Todos los alimentos y bebidas envasadas deben cumplir con los lineamientos establecidos en la **Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, donde el principal cambio es la integración de octógonos de advertencia en el etiquetado frontal para prevenir al consumidor sobre los alimentos que contengan exceso de sustancias dañinas a la salud.

Cabe señalar que, en determinados productos como son: quesos, helados, chocolates, entre otros, además de cumplir con los lineamientos de etiquetado, también deben alinearse a normas específicas para garantizar la calidad del producto que se ofrece.

“A pesar de los esfuerzos que realizan las autoridades para monitorear y detectar irregularidades en materia de etiquetado, aproximadamente entre el 70 y 80% de los productos en el mercado no cumplen al 100% con las normas oficiales”, comentó la experta.

Un etiquetado correcto debe cumplir con los siguientes elementos:

- En la parte frontal, es necesario colocar la marca que identifica al producto,
- El contenido neto (por pieza o por masa, dependiendo el tipo de alimento) y,
- Si son aplicables, octógonos de advertencia. En las otras áreas se deben integrar la lista de ingredientes,
- Información nutricional,
- Datos del responsable de producto,
- País de origen, lote y fecha de caducidad o fecha de consumo preferente.

Es muy importante que los emprendedores de este sector reciban la asesoría de un experto que los oriente en el proceso de creación de las etiquetas para sus productos y así asegurarse de que están alineados a las regulaciones de etiquetado.



ONCEAVA EDICIÓN

EXPOCAFÉ & GOURMET

CAPACITACIÓN CONTINUA

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

Desde 2004 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

CAFEGOURMET.COM

TALLERES Y CONFERENCIAS

20
22

JUEVES 24 DE MARZO



9:00 a 11:30 hrs. **AGOTADO**
QUIERO PONER UNA CAFETERÍA, ¿QUÉ DEBO HACER?
Dr. David Babani
Coffe Solutions
CONFERENCIA
PRESENCIAL



12:00 a 13:30 hrs. **AGOTADO**
MARKETING DIGITAL PARA RESTAURANTES
Mauricio Cruz
Ruben Hernández
Poster
CONFERENCIA
PRESENCIAL



14:00 a 15:00 hrs. **AGOTADO**
HERRAMIENTAS PARA REACTIVAR TU CAFETERÍA
Beatriz Edith Jiménez Cauzor
Incuba Chef
CONFERENCIA
PRESENCIAL



16:00 a 20:00 hrs. **AGOTADO**
MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y DE OPERACIÓN PARA MI MÁQUINA DE ESPRESSO
Ventura Ordoñez
Indventure Corporation of Mexico
TALLER PRÁCTICO
PRESENCIAL



VIERNES 25 DE MARZO



8:30 a 10:30 hrs. **AGOTADO**
¿CÓMO OPERAR UNA DARK KITCHEN?
Lic. Omar Martínez
CONNEGA
CONFERENCIA
PRESENCIAL



11:00 a 13:00 hrs. **AGOTADO**
“MOCKTAIL” INNOVACIÓN PARA LAS CAFETERÍAS
Ricardo Rojas, Andrés Pérez, Omar Guadarrama
Monín
TALLER DEMOSTRATIVO - DEGUSTACIÓN
PRESENCIAL



13:30 a 15:30 hrs. **AGOTADO**
MOON MILKS
Olivia Medina
Euro Té
CONFERENCIA
TALLER DEMOSTRATIVO - DEGUSTACIÓN
PRESENCIAL



16:00 a 20:00 hrs. **AGOTADO**
CREPAS ESPECIALIDAD PARA TU CAFETERÍA
Mtro. Yair Álvarez
Emcebar
TALLER PRÁCTICO - DEGUSTACIÓN
PRESENCIAL



SÁBADO 26 DE MARZO



9:00 a 13:00 hrs. **AGOTADO**
TALLER BARISTA BÁSICO
Miriam Aldana y Lugo
Entre Nubes Café
TALLER PRÁCTICO - DEGUSTACIÓN
PRESENCIAL



13:30 a 15:30 hrs. **AGOTADO**
CONSUMOS DELICIOSOS, EFICIENTES Y ÉTICOS
Georgina Barragán
Star Tree
TALLER PRÁCTICO - DEGUSTACIÓN
PRESENCIAL



16:00 a 17:30 hrs. **AGOTADO**
DESCUBRIENDO EL CHOCOLATE A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS
Ing. Norma Orozco
Escuela Mexicana de Chocolate y Confeitería
TALLER DEMOSTRATIVO - DEGUSTACIÓN
PRESENCIAL



18:00 a 19:00 hrs.
¿CÓMO APLICAR LA NOM-051 DE ETIQUETADO CORRECTAMENTE A MIS PRODUCTOS?
Mariana Curiel
AMEENCE
CONFERENCIA
PRESENCIAL



** Programa sujeto a cambios sin previo aviso



#YOSOYGOURMET



ASÍ RECONOCIÓ GOULA AWARDS LAS MEJORES PRÁCTICAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

En la segunda edición de los “Goula Awards” se premió a los alimentos y bebidas que marcan diferencia al promover buenas prácticas de nutrición, hacia el medio ambiente y que generan valor a sus comunidades.

Los alimentos, bebidas y líderes de la industria que promueven las buenas prácticas, generan valor a las comunidades donde pertenecen y protegen el medio ambiente fueron reconocidos en la segunda edición de los “Goula Awards”.

A pesar de las limitaciones de la pandemia, que obligaron a que el certamen fuera virtual y no presencial, esta segunda edición generó un mayor interés en el empresariado. Puedes ver el video del certamen completo en la página oficial de Goula Awards: <https://awards.goula.lat/>

Participaron 215 proyectos de más de 110 empresas entre emprendedores, pymes y líderes de la industria. En total se entregaron 15 reconocimientos en seis categorías, que fueron otorgados por 21 expertos de la industria de alimentos y bebidas en México.

“Goula Awards” contribuye a una industria de alimentos y bebidas más evolucionada; siendo transparentes y honestos con todos los actores de la industria, de la sociedad y, sobre todo, con los consumidores”.

Como muestra del compromiso con la industria, se generaron alianzas estratégicas que fomentan la participación de diversos actores para impulsar y coadyuvar a las buenas prácticas. Ejemplo de ello es la colaboración de la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares presidida por Miguel Ángel Sainz-Trápaga, quien formó parte del panel de jurados.

Todas las categorías de la industria de alimentos y bebidas fueron consideradas: frutas y verduras, conservas, carne y embutidos, lácteos, alimentos procesados, granos y semillas, bebidas en general, confitería y superfoods.

Los finalistas y ganadores de esta segunda edición.

A continuación un breve resumen de los proyectos premiados.



NEGOCIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. *Mejor producto mexicano o producido en México con mayor impacto internacional*
La Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de México es acreedor a este reconocimiento no sólo por el impacto comercial de exportar más de 1 millón de toneladas de aguacate en una temporada, sino por el impacto cultural que en otros países ha tenido el aguacate como producto de exportación mexicano.
2. *Mejor producto emprendedor del año*
Nixta Licor de Elote se produce en la Destilería Abasolo, usando como base cacahuazintle tierno y maduro de los valles altos de Jilotepec en el Estado de México, lugar donde se honra la cultura del maíz y el oficio ancestral del Nixtamal. Un licor único versátil para disfrutarlo en las rocas, o en coctelería.

IMPACTO AMBIENTAL

1. *Mejor producto o marca sostenible*
Campo Vivo ofrece un amplio catálogo de productos orgánicos de calidad hechos en México. A través de la promoción de prácticas ecológicas, sustentables y de comercio justo que benefician a cientos de productores en todo el país.
2. *Mejor empaque ecológico*
Los empaques sustentables de los productos **Bimbo** son compostables y biodegradables; su objetivo es reducir la huella ambiental. La meta es que, en 2025, sean todos reciclables, compostables y/o biodegradables.

NUTRICIÓN

1. *Mejor Producto Superfood del Año*
La Pulpa de Açaí Orgánico de Vero Amore es 100% natural, sin azúcar añadido que ofrece la mayor calidad y precio competitivo de México.
2. *Mejor Producto Procesado basado en Precio/Calidad/Nutrición*
Los Frijoles Enteros La Costeña logran balancear calidad y precio. Es difícil innovar con un producto tan tradicional e icónico en México como son los frijoles.
3. *Mejor Producto no Procesado basado en Precio/Calidad/Nutrición*
King Kampachi es un pescado de la especie seriola rivoliana criado y producido en un ciclo cerrado en La Paz, Baja California. Cuenta con certificaciones como Ikejime Quality and Aquaculture Stewardship Council.
4. *Mejor Producto para la Nutrición Infantil*
Sweet bites es un snack para niños que usa el proceso de liofilización, mediante el que se conservan todos los beneficios de las vitaminas y nutrientes de la fruta.

GOULA AWARDS

TRANSPARENCIA E IMAGEN

1. *Mejor Comunicación de los Valores Nutrimientales de un Producto*
Los helados orgánicos Vital Ice son el único helado que cumple con los requerimientos de productos orgánicos en México. Sin colorantes, saborizantes o ingredientes artificiales, adicionados con fibra soluble orgánica de agave y endulzados con fibra de jarabe orgánico.
2. *Mejor Diseño de Empaque*
Lechugas Eva tienen un empaque clam hecho con PET 100% reciclable. Su diseño es conveniente para la comercialización y el consumo de lechugas hidropónicas.

IMPACTO SOCIAL

1. *Mejor producto en fomentar las tradiciones nacionales*
Campo Vivo ofrece un amplio catálogo de productos orgánicos de calidad hechos en México. A través de la promoción de prácticas ecológicas, sustentables y de comercio justo que benefician a cientos de productores en todo el país.
2. *Mejor producto en impulsar el desarrollo económico de una localidad*
Los empaques sustentables de los productos **Bimbo** son compostables y biodegradables; su objetivo es reducir la huella ambiental. La meta es que, en 2025, sean todos reciclables, compostables y/o biodegradables.

LÍDERES DE LA INDUSTRIA

1. *Líder en Creación e Implementación de Programas para el Cuidado del Medio Ambiente*
EcomMx es un proyecto cero emisiones que consiste en recoger el aceite vegetal usado para evitar que contamine el agua y transformarlo en alimento nutritivo para ganado. Las heces resultantes son usadas como combustible.
2. *Líder en Creación e Implementación de Programas para el Cuidado del Medio Ambiente*
El chocolate de mesa semiamargo de **Oaxacanita** está elaborado por una empresa que trabaja con comunidades indígenas de la Mixteca oaxaqueña. Se elabora a través de una cadena productiva que va desde la siembra de cacao hasta la venta del chocolate. Es la única chocolatería del país reconocida internacionalmente por su impacto social.
3. *Líder en Creación e Implementación de Programas para el Cuidado del Medio Ambiente*
El Banco de Alimentos de Cáritas de Monterrey produce la mermelada de plátano con chocolate. Este banco se apoya en una red de donadores que rescata la comida descartada para transformarla en productos de calidad para sus comedores comunitarios.



GOULA AWARDS

Primer reconocimiento en México que premia y destaca las buenas prácticas dentro de la industria de alimentos y bebidas.

Visita nuestro **sitio web** para ver todos los detalles, así como para conocer a las **empresas y productos ganadores** de nuestras dos primeras ediciones.

Tú como ellos, forma parte de la evolución del sector alimenticio al implementar **prácticas de negocio** que beneficien al consumidor y al medio ambiente.

www.awards.goula.lat

 @goulaawards
  @goula
  @goula



EXPOCAFÉ & GOURMET

DIRECTORIO
de **EXPOSITORES**

24 AL 26 DE MARZO DE 2022 EXPO GUADALAJARA, JALISCO

ONCEAVA
EDICIÓN
2022

S A L Ó N

**Chocolate[®]
y Cacao**

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



www.salonchocolate.mx

CON LA GARANTÍA
TRADEx
Exposiciones

Síguenos en:  salonchocolatemx
  @SalonChocolate
  Salón Chocolate
  salonchocolateycacao.blogspot.mx





EL CHOCOLATE

...DESDE MÉXICO PARA EL MUNDO

Por **Alicia Páramo Ortega**,
Directora de la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates,
Dulces y Similares, A.C.

El chocolate es un alimento muy apreciado principalmente por su sabor y además de por los beneficios que aporta a la salud. Los antecedentes de este maravilloso producto se remontan varios siglos atrás y debido a su gran valor histórico, que es reconocido en todo el mundo.

Su origen es casi mágico y está envuelto en diversas historias que nos invitan a viajar al pasado y a conocer la forma como era utilizado por las antiguas civilizaciones. Vestigios arqueológicos lo sitúan en el año 1500 a. C., con los Olmecas, como los primeros en cultivar el árbol del cacao en las costas del Golfo de México, siendo una de las culturas más antiguas que poblaron y florecieron en el Continente Americano.

Las habas de cacao eran molidas y mezcladas con agua para elaborar una bebida fría, energética y prodigiosa llamada "xocolatl". Esta preparación era considerada un alimento exclusivo para los dioses y de las clases privilegiadas, representaba un símbolo de abundancia y se utilizaba en rituales religiosos. Posteriormente los aztecas, usaban las semillas de cacao como moneda de cambio.

LA PALABRA CACAO SE DERIVA DEL OLMECA Y DEL SUBSECUENTE LENGUAJE MAYA "KAKAW".

De la semilla fermentada y secada del árbol, cuyo nombre científico es *Theobroma cacao*, se extraen los sólidos y la manteca de cacao. Sus granos son la base para la elaboración del chocolate.

Fueron los españoles quienes cambiaron la receta original, sirviendo el chocolate caliente, dulce y con otras especias: canela, clavo, anís y pimienta negra molida. Y así fue como viajó a España y al resto de Europa.

Desde México, el mundo conoció el cacao y el chocolate, aportando una infinidad de usos y dulces combinaciones. Hoy el chocolate forma parte de las tradiciones mexicanas y en cada región y lugar se utiliza de diferentes formas en la preparación de platillos y bebidas con reconocimiento local e internacional.

El territorio mexicano es de los pocos lugares con las condiciones propicias para el cultivo de cacao; sin embargo, hoy en día ocupa el decimotercer lugar en la



La palabra cacao se deriva del olmeca y del subsecuente lenguaje maya "kakaw".

producción a nivel mundial, concentrada principalmente en los estados de Tabasco (68.8%), en Chiapas (31.1%), además de Guerrero y Oaxaca.

Se cosecha sólo dos veces al año y tiene como primera etapa de recolección el 2 de septiembre, período aproximado en que los cacaoteros reciben el fruto de su trabajo; por esta razón, en el 2016, se estableció esta fecha para conmemorar de manera oficial el Día Nacional del Cacao y el Chocolate ante el H. Congreso de la Unión, promovido por la **Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares, A.C.**

Actualmente, los productores de chocolate realizan grandes esfuerzos para demostrar que este alimento representa toda una cadena de valor que inicia en el campo, hasta llegar al paladar de quien lo consume. Esta industria forma parte indiscutible de acervo cultural de México, marca tendencias y se rige con los más altos estándares de calidad e inocuidad, promoviendo el consumo informado y responsable.

La industria de la confitería y chocolate forma parte del PIB de este país, actualmente acorde con cifras del INEGI, existen más de 3,500 empresas a nivel nacional



El chocolate es el maridaje perfecto para acompañar un vino de mesa.

que fabrican productos elaborados con chocolate, dulces, chicles y similares, y genera más de 56,000 empleos directos y 123,000 indirectos. El consumo per cápita nacional es de tan sólo 750 gr., en comparación con otros países como Brasil que reporta 1.6 kg. anual o Suiza con 11.9 kg.

EL CACAO ES UN ALIMENTO SALUDABLE, Y EL CHOCOLATE CONTIENE CACAO

El cacao es un alimento saludable y el chocolate contiene cacao, por lo tanto, un consumo moderado puede ser incluido dentro de una dieta balanceada ya que está comprobado que es fuente de glúcidos y fibras, proteínas, lípidos, vitamina A, B, B2, hierro, sales minerales, potasio, magnesio, calcio, fósforo, sodio y flúor, entre otras propiedades.

El chocolate ayuda a regular las funciones cardiovasculares y cerebrales, protege contra enfermedades cardíacas, disminuye los niveles de azúcar en la sangre, contribuye a la protección antioxidante, desacelera el envejecimiento, incrementa la función inmune, protege contra el Alzheimer, entre otras razones por las que se recomienda consumirlo moderadamente (Revista Industria Alimentaria).

Una de las grandes tendencias en el mundo de chocolate, ha sido la línea considerada *Premium*, que se especializa en la mezcla de chocolate de calidad con frutos secos y semillas, jamaica, mole, chile pasilla, chapulines, tequila o mezcal, entre otras muchas combinaciones.

El chocolate es el ingrediente principal en una gran variedad de platillos y bebidas altamente reconocidas dentro de la gastronomía mexicana.

Es el maridaje perfecto para acompañar un vino de mesa. Hace algunos años inició esta moda con la combinación de vino tinto y chocolate amargo. Hoy sabemos que cualquier tipo de chocolate se lleva bien con prácticamente todos los vinos de mesa.

Alicia Páramo Ortega, directora de la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares, A.C., **ASCHOCO**, comenta: "Nuestra industria no sólo vende chocolate, sino tradición dentro y fuera del territorio



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.

Tradex Exposiciones es una empresa que desde hace 10 años se ha dado a la tarea de ofrecer el único espacio donde se presume, se degusta y se muestran las novedades del chocolate, sus usos, costumbres y sus variedades.

Asimismo, organiza anualmente una exposición de alto nivel, que a lo largo de muchos metros cuadrados invita a sus visitantes a festejar el chocolate y descubrir cómo disfrutarlo. Esta feria incluye un pabellón dedicado a Salón Chocolate, diferentes productores de cacao y sus derivados. Los visitantes tienen acceso a experiencias de catas de chocolates, conjuntando esfuerzos con algunos expositores de Salón Gourmet y Expo Café.

SALÓN GOURMET Y EXPO CAFÉ TAMBIÉN CUENTA OTRA IMPORTANTE SEDE: GUADALAJARA

Y es que la industria confitera de Jalisco es líder nacional al aportar el 58% de la producción de dulces y chocolates, según los censos económicos del 2019 del INEGI. En este estado se encuentran establecidas importantes empresas confiteras de relevancia internacional. En total en México existen 3,032 Unidades Económicas dedicadas a la producción de Azúcares, Chocolates, Dulces y Similares que generan una producción bruta total de \$2,046 millones de dólares (\$43,606 millones de pesos) e ingresos por 2,185 millones de dólares (44,468 millones de pesos).

En Jalisco están establecidas 434 Unidades Económicas de este sector (14% del total nacional) que generan 17,329 empleos (34% del total nacional), con una producción bruta de \$25,581 millones de pesos e ingresos \$25,786 millones de pesos. El valor de las exportaciones de este sector en 2019 a nivel nacional fue de \$660 millones de dólares, siendo su principal mercado Estados Unidos, Japón, Alemania, Reino Unido, Canadá, Francia, Italia, Bélgica, Holanda y los países del Medio Oriente, que consumen productos como chicle natural, fruta deshidratada, rollos de fruta, cereales, salsas, snacks, chocolates, caramelos, pastillas de caramelo macizo, dulces de leche, paletas de caramelo, entre otros.

Respecto a las preferencias de consumo, el 43% de las ventas corresponden a la categoría de dulces (mazapanes, caramelos suave y macizo, paletas, tamarindos, dulces típicos, etc.), el 33% se ubica en la categoría de chicles y 24% a chocolates.

nacional por el valor sociocultural que tiene este alimento milenario. El chocolate es considerado desde hace siglos como un alimento con beneficios comprobados para la salud. Forma parte de nuestra cultura y es un ingrediente fundamental en nuestra gastronomía. A través de este producto demostramos la calidez de nuestras raíces.”

El chocolate es un manjar para todos los sentidos y conocer todo lo que hay detrás de la elaboración de este grandioso producto, desde el cultivo de cacao pasando por todo el proceso de elaboración, hasta tener en la mano una barra con el sabor, aroma y textura perfecta que nos invita a descubrir en cada mordida, es toda una gran experiencia de sabor y tradición orgullosamente mexicana.



**NO HAY amor
MÁS sincero
QUE EL DE UN
chocolatero**



EL MANDIL DE LA ABUELA

Por **José de Jesús Olvera**
Bussines Anthropology

Al momento de realizar la investigación para esta nota, salieron numerosas fuentes sobre los posibles orígenes del uso del delantal o mandil. Trataré de ordenar las ideas y colocarlas con sumo respeto para homenajear a esas mujeres que han hecho historia en nuestras vidas, las abuelas.

El delantal como su nombre lo sugiere, es lo que está al frente de la vestimenta de la persona. También se conoce como mandil. Lo han portado numerosos actores sociales que realizan faenas de diversa índole desde las más sencillas a las difíciles. Al observar diversas fuentes de imágenes como evidencias del uso de esta prenda, descubrí algunos atuendos, griegos (II milenio a.C.), etruscos (siglos VIII a III a.C.) Romanos (siglo VIII a. C.), dónde además de las túnicas aparecen unos complementos que cruzan por delante, estos son conocidos como togas y se usaron de diversas formas.

Los textiles, no son solo pedazos de tela puestos en el cuerpo forman parte del entramado simbólico, discursivo e ideológico de la organización social de donde proceden o se utilizan. El delantal tiene una raíz latín: de-in-ante (de-enfrente-a). Numerosos cargos sociales usaron un mantile o un avantal, molineros, herreros, campesinos, barberos, médicos, sacerdotes, francmasones, etc. En la obra de Miguel de Cervantes en La ilustre Fregona menciona según cita de Sebastián de Covarrubias en el Tesoro de la lengua castellana de 1611: Es levantal que las mugeres de servicio se ponen delante por no ensuciar los suyos. Lo que nos deja entrever que las ropas se tenían que cuidar pues no existían las comodidades modernas para lavar y arreglarse la ropa.

En cuanto al mundo de indumentaria en el México precortesiano, se utilizaba la tilma. En el diccionario de aztequismos aparece la palabra tilmatli (manta rala),

dependiendo de la fibra de su fabricación también se llamaba ayatl o ayate. Quizá ese sea un posible origen de esta prenda llevada al frente de este otro lado del mundo. Lo que vemos al paso del tiempo, particularmente después de la invasión ibérica, es que el delantal era utilizado por todas las clases sociales. Particularmente en las tareas de la cocina, que era uno de los elementos culturales preponderantes. A las mujeres se les condicionaba como características o rasgos el saber cocinar para ser seleccionada como esposa.

Hay una pintura de 1860 de Edouard Pingret, El Guitarrero. Dónde parecíamos a un músico con un delantal al frente, lo describo: el delantal va del cuello a por abajo de la rodilla, debajo de este mandil esta una camisa y pantalón de manta y sobre de este un sarape. Lo que me hace desvariar sobre los usos de esta prenda en la vida cotidiana de México. Pero retomando los usos del mandil podemos recordar precisamente a las abuelas, el mandil que usaban era una prenda elegante. Había unos deshilados, en algodón, otros en lino súper elegantes y otros en telas vaporosas. Muchos eran bordados por las diferentes técnicas ancestrales del bordado en México comunicando en los diseños ideas y precogniciones del mundo de la mujer.

El mandil paso de ser una prenda de trabajo a parte de la indumentaria cotidiana de la mujer, de esa administradora del espacio, tiempo y recursos de un hogar. Esta prenda representa la participación de la mujer en un modelo económico. Las faldas o las enaguas no traían bolsillos como los pantalones de los hombres, los overoles de trabajo o los jumpers, que no eran prendas destinadas al género femenino. Esta pequeña diferenciación en los vestidos de antaño, hacía que la participación y funcionalidad de la mujer en las tareas de las casas les hiciera usar bolsos aparte, lo que les restaba productividad y agilidad en las tareas. Mi teoría es que el delantal vestía del cuello

a la rodilla, y traía bolsos amplios, donde podían poner, las llaves, las monedas, la mamila del hijo, un pañuelo, las tijeras, un segurito de metal, en fin, tantas cosas necesarias para las tareas de un hogar.

Los mandiles se fueron personalizando, y adquirieron elementos estéticos y funcionales. De estar en la intimidad de la casa salieron a la calle como parte de la vestimenta e indumentaria de la mujer moderna. En los mercados había tiendas especializadas en vender delantales para las abuelas. Y si paso a ser un elemento distintivo de las abuelas, las que no usaron la minifalda, ni el pantalón y siguieron entregadas a las no menos importantes y demandantes tareas del hogar.

El delantal fue colocado a las abuelas del siglo XX desde la instrucción escolar, los impusieron a las enfermeras, a las educadoras, a las trabajadoras domésticas, cocineras, recamareras y mucamas. El delantal fue parte de la indumentaria de la división de tareas y trabajos del siglo XVIII al siglo XX. Estas mujeres además que cocinar, teñían, bordaban, estaban metidas mucho tiempo en la cocina, y quizá unos vean en esto una pérdida de tiempo, pero era también un modelo económico al no generar gastos y al ellas mismas maquilar la ropa de la familia y hacer sus propios diseños de mandil. En ellos comunicaban sus frustraciones y sus ensoñaciones.

Con el mandil se limpiaba el plato de salpicaduras al servir los alimentos, se secaba un traste, se limpiaban las manos para tocar un objeto, en fin, sus usos son variados y quizá las abuelas podrían recordarnos para que más los utilizaban. Querida lectora y apreciado lector corran con sus abuelas y pidan que les cuenten para que sirviera el delantal. Acá entre nos, yo creo siguen muy vigentes porque he visto algunos en las sex chops.

En esta imagen de castas vemos a una niña con mandil.



#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



ENCONTRARÁS

- 1 ZONA YO TOMO CAFÉ/PSEC 2021
- 2 EL CAFÉ Y LA MÚSICA
- 3 TALLERES Y CONFERENCIAS
- 4 COMPETENCIA MEXICANA DE BARITAS
- 5 JARDÍN DE LAS DELICIAS



12^A EDICIÓN

PREMIO SABOR 2021 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.

En esta edición contamos 160 muestras evaluadas por 34 jueces.

Objetivo:

Dar a conocer los mejores cafés tostados de origen mexicano otorgándoles reconocimiento y espacio dentro de **Expo Café 2021**.

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 **BUNN** y la tecnología de la Trifecta organizamos 2 rondas de selección donde jueces eligen de entre los mejores cafés en un proceso a ciegas.

Este año contamos con la asesoría, instalación y mantenimiento de la empresa **Indventure Corporation of Mexico**

Para la votación en piso contamos con el patrocinio de los vasos por parte de la empresa **impresionenvasos.com**.

En **Premio Sabor Expo Café** otorga el premio es el **consumidor final** que vota en la Zona yotomocafé y en el módulo de degustación.

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 (Busca la zona de votación, Salón Maya 1).

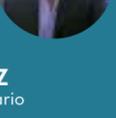
Puedes seguir el proceso del **Premio Sabor Expo Café** en nuestras redes sociales.

CONTACTO:

Patricia Martínez
patym@tradex.com.mx
Alfredo Cordero
alfredo@tradex.com.mx



JUECES PSEC 2021

- | | |
|---|--|
| 
ANDREA RODRÍGUEZ
Editora web del blog
Cursos Barista Café | 
IGNACIO HERNÁNDEZ
Editor de libros y blogs de café |
| 
ALEJANDRA VILLEGAS
Periodista / Donde Ir | 
IVÁN MILLAN
Chef repostero |
| 
ALEJANDRO ESCOBAR
Barista y catador Q | 
JAVIER IÑIGUEZ
Especialista en bebidas |
| 
ALEJANDRO LÓPEZ
Apasionado del café / Diseñador | 
JONATHAN GRANADOS
Escritor |
| 
ALICIA PÁRAMO
Comunicóloga RP y ASCHOCO | 
JOSÉ OLVERA
Antropólogo Social |
| 
ÁNGEL RIVAS
Sommelier | 
LUIS ALFONSO GARDUÑO
Administrador de empresas |
| 
ARELI HURTADO
Licenciada en comunicación ORG. | 
MARÍA JOSE CASTAÑEDA
Sommelier |
| 
BEATRIZ ANTOLINI
Productos gourmet | 
MIRIAM ALDANA
Barista |
| 
CRISTIAN CHACÓN
Tostador | 
OSCAR BELMONTES
Artista plástico |
| 
DANIELA ÁLVAREZ
Asistente AMCCE | 
PATRICIA TORRES
Editora comunicadora |
| 
ENRIQUE ARRECHAVALA
Apasionado del café y fotógrafo de alimentos | 
RAQUEL DEL CASTILLO
Periodista gastronómica |
| 
ERIKA CHAGOYA
Empresaria, catadora, tostadora y barista | 
RODOLFO SALGADO
Empresario y apasionado del café |
| 
ESAÚ AYALA
TOSTADOR | 
SALVADOR BENÍTEZ
Tostador, barista, empresario |
| 
FRANCISCO POSADA
Tostador y catador de café | 
SYLVIA GUTIERREZ
Directora en Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad A.C.. |
| 
FRANCISCO RODAS
Tostador | 
THOMAS FLUCK
Empresario |
| 
GABRIELA ALEGRÍA
Catering alimentos & repostería | 
VENTURA ORDOÑEZ
Ingeniero |
| 
GUILLERMO LUGO
Barista | |

12ª EDICIÓN

PREMIO SABOR
2021
EXPOCAFÉ

SEMIFINALISTAS

CAFÉ ORIGEN

ALCHEMY COFFEE LAB	NAYARIT-GUERRERO
BARIZZIMO	OAXACA
BELLO CAFÉ	TOTUTLA, VERACRUZ
CAFÉ ANTILLAS 1790	LA LAJA, TLALTETELA VERACRUZ
CAFÉ FINCA ARRIAGA	XICO, VERACRUZ
CAFÉ FINCA CURAXTLA	IXHUATLAN DEL CAFÉ, VERACRUZ
CAFÉ MENAMORO	EL ESPINAL, NAOLINCO VERACRUZ
CAFÉ MEZCLA DE LOS SUEÑOS	CHOCAMAN, CALAQUIOCO, VERACRUZ
CAFÉ MORETTO	COATEPEC, VERACRUZ
CAFÉ TOSTADO CUHTLI	TRIUNFO JALTENANGO, CHIAPAS
CHAGO CAFÉ TOSTADO	SANTIAGO ATITLAN, MIXE OAXACA
EL CAFÉ DE LA MANCHA	TLAXIACO, OAXACA
EL CAFÉ DE LOS SENTIDOS	ATOYAC, VERACRUZ
FINCA LA ESPERANZA	TLALTETELA, VERACRUZ
HERCULES	VERACRUZ
LA ORGANIZACIÓN	OAXACA
MAESTRO TOSTADOR COYOTE	VERACRUZ
MAHEBA -AROMA Y SABOR DE LA TIERRA-	IXHUATLAN, VERACRUZ
MEXICAN COFFEE EXPERINCE	
RED FLAME BLEND	OAXACA DE JUAREZ
SEGA CAFÉ	OAXACA-GUERRERO
SHOT CAFES ESPECIALES	VERACRUZ
SHUNUC CAFÉ ORGANICO	VERACRUZ, FINCA CHACHAXTLA
SIETE GRAMOS	OAXACA, HIDALGO Y VERACRUZ
THE COFFEE LEGACY	IXHUATLAN DEL CAFÉ, VERACRUZ
THE COFFEE WORLD	LA YERBA, TEPIC Y XALISCO NAYARIT
LARRAGOITIA	IXHUATLAN DEL CAFÉ, VERACRUZ
TRES FASES TOSTADORES	VERACRUZ-NAYARIT
VOLADOR	VERACRUZ
ZACUA CAFÉ	IXHUATLAN DEL CAFÉ, VERACRUZ



12ª EDICIÓN

PREMIO SABOR
2021
EXPOCAFÉ

FINALISTAS

ILUSTRE SPECIALITY COFFEE
Veracruz



LUNÁTICOS CAFÉ
Naolinco, Veracruz



DHARMA COFFEE ROASTERS
Oaxaca, Puebla y Veracruz



KÚ55END CAFÉ
Guadalupe Miramar, Yucuhiti Oaxaca



PÓLVORA
Veracruz - Chiapas



MALINALTEPEC
Paraje Montero, Guerrero



CAFÉ CACAO
Motozintla, Chiapas



12ª EDICIÓN
PREMIO SABOR 2021
EXPOCAFÉ

FINALISTAS

Los siete finalistas del **Premio Sabor Expo Café** se vinculan a siete imágenes icónicas de los **Rolling Stones**.

Este año los siete ganadores del **Premio Sabor Expo Café** emiten un diálogo sensorial entre el aroma y sabor de cada café con la imagen y sonido generados por la música de los **Rolling Stones**.

Dos cosas nos cambian la vida, la música y el café que tomamos...

Al hablar de café mexicano encontraremos que la calidad que el café mexicano posee es un recordatorio de su origen de excelencia.

Al hablar de los **Rolling Stones** te presentamos una de las bandas más importantes en la historia del rock, y sus integrantes son leyendas del mainstream musical, aunque la banda ha tenido múltiples miembros la agrupación original siempre ha contado con Mick Jagger, Keith Richards, Charlie Watts y Ronnie Wood.

Los géneros que han abarcado en su reinventon musical en cada época van desde la música psicodélica, el country, el punk, la música disco, el soul, el reggae o la música electrónica.

Su música es símbolo de rebeldía y libertad, por ello en **Expo Café** realizamos este homenaje musical compartiéndote esos valores que el café comparte con la música de los **Rolling Stones**, libertad de pensamiento, osadía, fuerza y rebeldía ante cualquier tipo de opresión que atente contra la libertad.

Súbele a la música porque este año vamos a mostrar de que estamos hechos y a reactivar la economía con una fuerte sacudida energética como la que provoca en nosotros el café o la música.

Estos son los cafés ganadores de 2021 y el maridaje musical para beberlos escuchando la **playlist** de **Expo Café** con las canciones de los **Rolling Stones**.



START ME UP Pólvora Café

Beber un café escuchando a los **Rolling Stones** es una experiencia fascinante por ello la recomendación de este año es que hagas un maridaje excepcional bebiendo una taza de **"Pólvora"** al ritmo de **Start Me Up**.

La mañana adquiere otro matiz al servirte una taza de **Pólvora** y dejarte llevar por los acordes de **Star Me Up**.

"Te llevaré a lugares que nunca has visto, nunca has visto, enciéndelo, disfruta el día cuando nunca nos detengamos, nunca nos detengamos, nunca nos detengamos, nunca nos detengamos, aguántame"

Start Me Up With Coffee.



GIVE ME SHELTER Ku55end

Hemos escogido **Give Me Shelter** un himno de revolución y que clama por refugio, en sus acordes encontramos el motivo perfecto para acompañar el exquisito sabor de **Ku55end** nacido en Yocohuti, Oaxaca para que te llene de energía y fuerza en un abrazo que te renueve y vitalice para el día a día, al final el café es el refugio perfecto ante cualquier situación.

*"Oh, una tormenta es una amenaza
Mi vida de hoy
Si no consigo refugio
Oh, sí, me voy a desvanecer"*

Give me Coffee...



SIMPATY FOR THE DEVIL Café Malinaltepec

El origen indómito de **Café Malinaltepec** nacido en el paraje de Montero, Guerrero nos lleva a crear este maridaje musical como uno de los himnos del rock más legendarios **"Sympathy For The Devil"** donde nada es lo que parece y el juego elegido se vuelve una moneda al aire; The Rolling Stones crean una canción llena de fuerza que al igual que el café selecto de **Malinaltepec** te llenará de actitud para cambiar tu día.

*"Así que si me encuentras, ten cortesía
un poco de simpatía y cierta exquisitez"*

Sympathy For The Coffee



SATISFACTION Darma Coffee

Al hablar de los placeres de la vida, es necesario posicionar al café como el eje de todo bienestar y armonía, por ello en este maridaje sonoro escogeremos **"Satisfaction"**, la icónica canción de The Rolling Stones que habla de como no obtienen satisfacción con nada, lo cual nosotros solucionaremos con una taza de café de **Darma Coffee Rosters**, una mezcla nacida en Oaxaca, Puebla y Veracruz.

Su exquisito sabor te hará sentir no solo satisfecho sino inspirado y lleno de fuerza.

*"No puedo obtener satisfacción
No puedo obtener satisfacción
Porque lo intento, y lo intento, y lo intento,
y lo intento"*

Satisfacción por el café...



PAINT IT BLACK Lunáticos Café

Para este maridaje imaginaremos un espacio en blanco que al ritmo de **Paint It Black** va pintándose de negro mientras los acordes nos llevan al sonido más increíble creado por los Rolling Stones. Ahora cierra los ojos y déjate llevar por la experiencia, vamos a llevarlo al reino del café mientras una taza de **Lunáticos Café** te hace llevar la experiencia a pensar en llenar el mundo de café, sumergirte en su esencia y renacer desde ahí mucho más fuerte.

*"Miro dentro de mí mismo
Y mira que mi corazón está oscuro
Veo mi puerta roja
Y debe tenerlo pintado de negra"*

Paint It Coffee....



DANCING IN THE STREET Ilustre Specialty Coffee

Podemos beber café en cualquier lugar, ya sea desde prepararlo en casa, en la oficina o cómpralo en nuestra cafetería favorita, por ello cuando el café aparece en nuestra vida nos dan ganas de bailar, sacudir el cuerpo, mover la energía y es justo aquí cuando le debemos subir el volumen a **Dancing in the street** de Mike Jagger con David Bowie, una canción épica ade la historia de la música, por ello queremos que bailes por todas partes bebiendo una taza de café de **Ilustre Specialty Coffee** nacido en Veracruz.

*"Todo lo que necesitamos es música, dulce música
Habrá música por todas partes"*

Dancing with the coffee...



BROWN SUGAR Cafe Cacao

Momentos explosivos llegan cuando el café impregna el aire, es su dulzor, su sabor y su magia la que nos elevan en la existencia, por ello **Café Cacao** es un gran representante del café mexicano.

Para crear este maridaje musical elegimos el dueto de Mike Jagger y Tina Turner, **Brown Sugar**, una canción vibrante y llena de fuerza, nos agradó la combinación de estos elementos porque es bien sabido que los conocedores de café prefieren beberlo con el dulzor natural del café por ello subamos el volumen de **Brown Sugar** y bebamos el exquisito café de **Café Cacao**.

"Azúcar moreno, ¿cómo es que ahora sabes tan bien?"

iBrown Sugar Coffee!





4 REGIONES - COFFEE ROASTERS

Stand 414

Fernando Prado
T. 22830 78853
4regionscafe@gmail.com
www.4regions.com.mx
Los mejores cafés de México.

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

Stand 208

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. Nuestro objetivo es que a través de la educación y el conocimiento, el café de especialidad llegue a más consumidores.

ASOCIACIÓN MEXICANA DE ETIQUETADO, ETIQUETADO NUTRIMENTAL, CAPACITACIÓN Y EMPRENDIMIENTO

Stand 101

Mariana Fabiola Curiel González
T. 33264 17465

normatividadinternacional@gmail.com
www.etiquetadonutritional.com
La Asociación Mexicana de Etiquetado Nutritional (AMEENCE) nace con el objetivo de impulsar a los emprendedores a que cumplan con el marco jurídico de las NORMAS y disposiciones aplicables para reactivar su autosuficiencia. Así como estrategias que permitan desarrollar etiquetados incluyentes y cumpliendo con las NORMAS OFICIALES.

B´CHEF

Stand 512

Guadalupe León
T. 33318 11308

uniformesdemexico.bchef@gmail.com
www.bchefmx.com
Empresa fabricante y comercializadora de vestimenta para el área gastronómica

BARISTA SHOP

Stand 201

Héctor Antonio Salazar Melchor
T. 33301 93358

coffeemarketinternational@gmail.com
www.yurant.com.mx
Proveedores de insumos para cafeterías, venta y renta de molinos y cafeteras, venta de café, reparación de cafeteras y molinos, venta de refacciones para cafeteras, venta de tisanas.

BERLINGO

Stand 301

Susan Cosío
T. 55255 89697

bariteaga@berlingo.com.mx
www.berlingo.com.mx
Grupo Berlingo con más de 25 años en el mercado, es un referente en México, en el equipamiento del sector HORECA. Innovación, calidad y servicio, beneficios que buscamos todos los días ofrecerte; nuestro equipo está comprometido contigo y con tu negocio. Las mejores marcas a tu alcance, con la mayor tecnología para mejores resultados en tus productos, además de ser amigables con nuestro planeta.

BERRY LIFE

Pabellón PG-4

Sandra Mendiola
T. 44336 83548

berrylife77@yahoo.com
Empresa Michoacana dedicada a la elaboración y distribución de jugo de arándano premium, comprometidos con la salud de nuestros consumidores y es por ello que contamos con el producto de más alta calidad y con los procesos más especiales para así lograr el mejor sabor y textura, con esto buscamos complacer los paladares del mundo.

BOTANICAL GARDEN

Stand 822

Carlos Enrique González Barrera
T. 77212 68645
Empresa dedicada a la aromaterapia.

A

CAFÉ ORIENTAL VÁZQUEZ HERMANOS S.A. DE C.V.

Stand 409

T. 55555 82394
cafeoriental3@hotmail.com
www.cafeoriental.com.mx
Café Oriental nace en el año 1950 gracias a la visión de los hermanos Facundo y Mauro Vázquez, enfocándose en desarrollar y definir una identidad propia de calidad y tradición en todos sus productos, adaptándose a las tendencias de los nuevos mercados, mezclando técnicas tradicionales con las nuevas tecnologías, buscando ofrecer productos especiales y diferenciados en los cafés de origen, siempre con café de calidad de la mano de productores.

CAFÉ ARREBOL

Pabellón PC-22

Ileana Pérez
T. 33229 69140
ervingambrano@cafearrebol.com
www.cafearrebol.com

Somos un grupo de productores mexicanos. Brindamos alimentos nutritivos, culturalmente adecuados y producidos de forma sostenible y ecológica. Nuestros granos se caracterizan por que se producen en regiones específicas de Chiapas. Cada uno de nuestros granos rinde un homenaje a su comunidad, tomando características únicas para brindar un café especial.

CAFÉ BOATO

Stand 100

Alejandro Garza
T. 81124 74717
ventas@cafeboato.com
www.cafeboato.com
Empresa mexicana establecida con más de 26 años, dedicándose a la venta de insumos y equipos de hoteles, restaurantes y cafeterías.

CAFÉ DE ESPECIALIDAD PUEBLA

Pabellón PC-21

Valdemar Garrido Hernández
T. 79710 31115

ventas@cafedeespecialidadpuebla.com
www.cafedeespecialidadpuebla.com
Somos una iniciativa que busca posicionar el café de Especialidad Poblana, haciendo sinergia entre productores, procesadores, tostadores, técnicos del sector Agro, Barras de especialidad y consumidores, con el propósito de darle valor a la cadena productiva.

CAFÉ DOS CULTURAS

Pabellón PC-20

Valdemar Garrido Hernández
T. 79710 31115

ventas@cafedosculturas.com
www.cafedosculturas.com
Somos una sociedad cooperativa, formada por productores, tostamos y comercializamos café de altura en grano, molido y descafeinado.

CAFÉ REAL LA CUESTA

Pabellón PC-8

Anay Rodríguez Palomera
T. 33116 91085
reallacuesta@hotmail.com
Somos una empresa con tradición dedicada a la producción de café en el estado de Jalisco, cuidamos cada paso del proceso desde la siembra de nuevas plantas hasta el tostado y molido de tu preferencia.

CAFÉ NIEBLA DE COATEPEC

Stand 305

Martín Acuña
T. 33361 96097

grupo.maig@gmail.com
www.cafeniebladecoatepec.mx
Somos una empresa productora y tostadora de café, así como café en nuestra cafetería, y ofrecemos café en verde, tostado en grano y molido.

CAFÉ LA ORGANIZACIÓN

Pabellón PC-14

Edgar Cruz Hernández
T. 95124 02571
ventas@cafelaorganizacion.com; edgar_cepco@hotmail.com
www.cafelaorganizacion.mx

Es una empresa social, que integra la cadena de valor creada para generar valor agregado al café que producen los pequeños productores en la coordinadora estatal de productores de café del estado de Oaxaca.



CALUFE

Stand 303

Viridiana Varela
T. 27174 05237
ventas@calufe.com
www.calufe.com
Calufe es una empresa 100% mexicana, con 35 años de experiencia en diferentes sectores, principalmente en el sector cafetalero, ofreciendo cuatro líneas de productos de calidad premium:Galletería, Confitería, Licores, Café tostado. Transformamos nuestra pasión en momentos de placer a su paladar.

CASA DEL GRANO SANTA ROSA DE DON RANULFO

Pabellón PC-16

Hilder Eugenio Lara Hernández
T. 22882 42398
santarosa.pedidos@gmail.com
Empresa dedicada a la producción de café y derivados.

CAFETICULTORES ME'PHAA

Pabellón PC-19

Octavio Oropeza Mariano Enrique Oropeza Mariano
T. 23311 07486, 462 1179945
cafedequertero@gmail.com
Grupo de pequeños productores de café de especialidad, cuya misión es ofertar un café hecho con amor, amigable con el medio ambiente y el paladar de los consumidores.

CHILIPINES

Pabellón PG-7

Ricardo Redondo López
T. 55446 82644
info@chilipines.com
www.chilipines.com
Somos una empresa 100% Mexicana, creada hace 14 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.

CHOCOLATERA SALVIATIERRA, S.A. DE C.V.

Stand 808

T. 55530 09808
info@chocolaterasalviatierra.com
www.chocolaterasalviatierra.com
CHOCOLATERA SALVIATIERRA es una empresa 100% mexicana dedicada a la fabricación y comercialización de productos de repostería como crema de avellanas, jarabes de chocolate y coberturas sabor chocolate para helados. Brindándote la mejor calidad en cada uno de nuestros productos.

CLIFTON PACKAGING S.A. DE C.V.

Stand 600

Prashant Vachhani
T. 33225 42730
info@cliftonpackaging.com.mx
www.cliftonpackaging.com.mx
Clifton Packaging S.A. DE C.V. es una empresa líder en el mundo en la fabricación de Empaques y Bolsas para Café con más de 25 años de experiencia. Ofrecemos todo tipo de bolsas como Bolsas Stand Up, Bolsas de Fuelle Lateral, Bolsas de Fondo Plano, etc. Además contamos con diferentes técnicas de impresión y una amplia gama de materiales disponibles. Somos pioneros en México en bolsas 100% reciclables y oxo degradables.

COFFEE MATTERS MÉXICO

Stand 506

Elizabeth Abadie
T. 55557 52230
asistenteventas@sanremolatin.com
www.sanremolatin.com
Un referente para la innovación, excelente fabricante de máquinas de café espresso hechas en Italia; San Remo una marca de inspiración para los amantes del café que celebran el arte de la extracción de café.

COFFEE SOLUTIONS

Stand 401-405-406

Área Ventas
T. 55551 16818
ventas@coffeesolutions.com.mx
www.coffeesolutions.com.mx
¿Quieres poner una cafetería? Nosotros de decimos como. Cafeteras, Licuadoras, Creperas, Barras para café, Enfriadores, Polvos, Jarabes, Cursos de Barista, Curso de Crepas, Accesorios y mucho más.

CONSULTORÍA DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

Stand 804

Omar Martínez
T. 22145 65897
connega@icloud.com
Buscamos ser la empresa de consultoría especializada en restaurantes, más creativa, profesional, innovadora y honrada poniendo a prueba la experiencia de nuestros consultores.

D.O.C.A. RIOJA

Stand 711

Gabriela Velázquez del Valle Ramirez
T. 77731 67370
gabriela.velazquez@grupopm.com
www.riojawine.com
Vinos de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

DISCOUNT COFFEE S.A. DE C.V.

Stand 509

Ángel Ojeda
T. 55433 08401
angel@discountcoffee.mx
www.discountcoffee.mx
Impartadores exclusivos en México de Cafeteras Italianas CIME y refacciones para cualquier tipo de cafeteras profesionales Tostadores de Café y ventas de insumos, accesorios y demás equipos para cafetería.

DISTRIBUIDORA PSM

Stand 800B

Martha López
T. 33395 42320
mlopez@proyectasisistemas.com
Distribuidora mayorista con presencia a nivel nacional especializada en la consultoría de negocio, contamos con todo lo necesario para la puesta en marcha de tu restaurante, cafetería o súper mercado. Tenemos servicio integral por lo que en un solo proveedor podrás encontrar Hardware y Software que se adapte a las necesidades de tu negocio, no importando en qué etapa se encuentre; ya que podemos iniciar el proyecto, desarrollarlo, controlarlo o crecerlo junto contigo.

DOLCE DANIEL ´S

Pabellón PG-9

Daniel Juárez
T. 55867 61828
dolcedanielss@gmail.com
www.dolcedanielss.com
Dolce Daniel's crema de whisky originaria de México con un sabor único y especial, elaborado a base de leche de almendras, endulzado con miel de agave, hecho con frutas y semillas naturales, sin químicos y sin conservadores. atrévete a seducir tus sentidos haciendo algo inolvidable con Dolce Daniel's.

DÚO PICCOLO

Stand 714

Mauricio Pérez
T. 33238 59328
mauricio.bio@outlook.com
Productor de helado tipo italiano artesanal, contamos con más de 100 sabores en diferentes líneas y currantos.

EL CAFÉ DE MI TIERRA REVISTA

Stand 510

Patricia Torres
T. 55272 57859
paty.torres@elcafedemitierra.com
www.elcafedemitierra.com
Colaboramos con la industria del café y hostelería a comunicar sus negocios con el mundo, impulsando las oportunidades con sus clientes.

ESCUELA MEXICANA DE CONFITERÍA Y CHOCOLATERÍA S.A. DE C.V.

Stand 515

T. 44481 19935
info@confiteriaychocolateriamexicana.com.mx
www.confiteriaychocolateria.com
Somos una empresa enfocada a la industria alimentaria ofreciendo cursos, asesorías, desarrollos, capacitaciones y todo lo relacionado a la industria de la confitería y chocolatería.

EMCEBAR

Stand 200

Abraham Galván Icaza.
T. 33293 19206
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.

ETRUSCA COMERCIAL S.A. DE C.V.

Stand 501-311-601

Héctor García Jiménez
T. 55416 68777
atencion@cafeetrusca.com
www.cafeetrusca.com

Expertos creadores en Negocios del Café desde la producción hasta el producto final, proveemos, capacitamos y desarrollamos todo sobre cafeterías. Venta de café de especialidad, insumos, equipos, accesorios, métodos y todo un programa integral de entrenamiento con entrenadores certificados a nivel internacional. Más de 26 años como la única empresa Mexicana con un modelo integral, con marcas exclusivas y/o propias desarrolladas para el exigente paladar Mexicano.

EURO TE

Stand 705-710

Claudia Novelo Hernández
T. 44264 41936
administracion@eurote.com.mx
www.eurote.com.mx
EURO TE´ Marca mexicana creada hace 25 años por Olivia Medina de Jönsson, 1er. Teamaster en México. Nuestra principal Misión es brindar "Paz, Salud y Sabor en cada taza de té". Actualmente contamos con un catálogo de más de 170 sabores de Té y Tisanas con los que podemos brindar solución a cualquier necesidad de tu negocio, con precios competitivos y calidad excepcional. Vendemos a precio de mayoreo a todo negocio establecido relacionado con la hospitalidad (Cafeterías, Salones de Té y más).

EXCEL NOBLEZA GUALAPACK

Stand 802

María José Mendoza
T. 23838 37433
ventas@excelnobleza.com.mx
www.excelnobleza.com.mx
Excel Nobleza es una empresa con más de treinta años de actividad, dedicada a ofrecer soluciones innovadoras en empaques flexibles, teniendo como objetivo el lograr que los productos de sus clientes destaquen en el mercado y satisfagan las necesidades del consumidor.

EL MUNDO DEL CAFÉ LA REVISTA

Stand 104

T. 55213 07613
elmundodelcafe@gmail.com
www.elmundodelcafe.mx
Editorial especializada en la industria cafetalera con más de 22 años de experiencia; responsable de El Mundo del Café La Revista, así como del único directorio de proveedores, distribuidores y comercializadores de la industria cafetalera. Publicaciones especializadas.

FELIU CHOCOLATE

Pabellón CH-5

Victor Feliu
T. 3328367568
victor@feliu-chocolate.com
www.feliuchocolate.com
Chocolate gourmet con cacao mexicano. Trabajamos diferentes variedades de cacao mexicano y realizamos un chocolate amargo distinto con cada una. Chocolate mexicano para cafeterías de especialidad, hecho en Guadalajara, premiado internacionalmente. También en tabletas/barras y otros formatos (café de especialidad confitado, etc.)

FRUVEETHY

Pabellón PG-2

Nina Escamilla
T. 95142 45942
nina.escamilla@fruvethy.com
www.fruvethy.com
Früvethy Alimentos liofilizados para insumos de cafetería, restaurante o tiendas especializadas. Somos una empresa enfocada en la producción de alimentos liofilizados. Contamos con tres líneas de negocio:
-Snacks saludables
-Ingredientes para cafeterías
-Polvos y Harinas liofilizadas
Trabajamos con pequeños productores asegurando la calidad y el comercio justo con ellos. Todos nuestros productos son 100% naturales y llenos de nutrientes

GRUPO PHOENIX

Stand 611

Elizabeth Sánchez
T. 55506 39800
elizabeth.sanchez@grupophoenix.com
www.grupophoenix.com/es
Fabricantes de envases y empaques para la industria HoReCa, Food Service e industrial. Manejamos envases para alimentos húmedos o secos en papel o plástico, también con opciones biodegradables y compostables.

GRIMODE MX

Pabellón PG-5

Ketty Esther
T. 55506 88276
grimodemx@gmail.com
Grimode se dedica a la elaboración de productos gourmet con ingredientes finamente seleccionados de excelente calidad. Mezclando elementos tradicionales con lo innovador que nos caracteriza como marca para el gusto de finos paladares.

GRUPO ALIMENTICIO ADASU S.A. DE C.V.

Stand 313

Ana Luisa Arrazola Huerta
T. 55568 79442
elisa.jacome@grupoadasu.com
www.grupoadasu.com
Empresa dedicada a la elaboración de bases en polvo para preparar bebidas frías o calientes (ChillOut Mix), con fruta (ChillOut Just fruit) o sin azúcares añadidos ni colorantes ni saborizantes artificiales (ChillOut active) y también fabricación de tisanas.

GRUPO OROPEZA

Stand 801

Miguel Oropeza, Daniel Oropeza Alejandro Oropeza
T. 55540 85419
oropeza1622@hotmail.com
www.ranciliomexico.com.mx
Distribuidor oficial desde hace 30 años de la marca Rancilio en México; cafeteras y molinos de alta calidad. Servicio de mantenimiento y venta de refacciones para nuestros compradores.

GYPSY TONICS

Stand 500A

Andrea Michelle Gutiérrez
T. 33324 58463
gypsytonics@gmail.com
www.gypsytonics.com
Buscadores de bebidas con raíces multiculturales y profundas, naturalmente hermosas y de carácter sagrado.

H.M. LIBROS DE GASTRONOMIA

Stand 812

Humberto Mejía de la Serna
T. 55120 25997
culturagastronic@hotmail.com
www.hmlibrosdegastromia.com
Empresa 100% mexicana dedicada a la venta y distribución de libros de gastronomía.

IKO FABRICA DE VASOS

Stand 310

Stephanie López
T. 55919 45012
analineth@ikovasos.com
www.ikovasos.com
Somos una empresa 100% mexicana, fabricamos y personalizamos de manera profesional vasos de papel. Ofrecemos una amplia experiencia con impresión de flexográfica y contamos con altos estándares de calidad en el ramo para satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

INCUBACHEF / BPOINT

Stand 816

Bea Cauzor
T. 33132 26234
beacauzor@gmail.com
www.Incubachef.com
Somos una Incubadora y Aceleradora de Negocios Gas-tronómicos, desde quien quiere desarrollar un producto alimenticio hasta quien emprende una cafetería o restaurante. Integramos soluciones de formación y mentorías especializadas para cada etapa del proyecto. Te acompañamos y vinculamos a los empresarios y emprendedores con soluciones de ecosistema empresarial de todo el país. Contamos con una red de proveeduría especializada y tecnología en sistemas y equipos punto de venta con Bpoint.

INNOVA FOODSERVICE

Stand 712

T. 33232 96074
murillo@innova-fs.com
ingenieria@innova-fs.com
www.innova-fs.com
Somos una empresa especializada en consultoría y equipamiento de cocinas profesionales con más de 18 años de experiencia.

INNOVACIÓN EN MAQUINARIA TECNOPACK

Stand 500B

Carlos Daichi Sánchez Kobayashi
T. 33238 71318
tecnopack.jal@gmail.com
www.tecnopacks.com.mx/maquinaria.html
"Nos ponemos a su disposición en todo lo relacionado a empaque y maquinaria. Siempre tratando de brindarles el mejor precio, servicio y calidad del mercado. Nuestro compromiso es cumplir con todas sus necesidades respecto al empaçado, dándoles opciones eficaces e innovadoras. OFRECEMOS Opciones prácticas e innovadoras alternativas con nuestras máquinas de empaque y embalaje así como algunos otros insumos relacionados con la industria y comercio como: poliolefina, termoencogible, polipack, etc."

INSTAPOUCH

Stand 610

Diana Rafael
T. 55296 62284
diana.rafael@olmex.com.mx
www.instapouch.com
Instapouch, empresa 100% Mexicana establecida en 2018 cuyo objetivo es ofrecer al mercado empaques flexibles laminados impresos de alto valor agregado. Nuestra cadena productiva totalmente integrada, nos permite ofrecer soluciones de empaque a diferentes industrias: Café, té, tisanas, superfoods, wellness, alimentos deshidratados, liofilizados, congelados, hogar, salud, fertilizantes. Premios: Innovación, Impresión. Estamos certificados en: BRC, Industria Limpia, SMETA, Ecovadis.

IXCACAU BY CAFÉ ELEMENTOS

Pabellón PC-17

Walter López
T. 99313 04096
cafeelementos

KALÁ GOURMET
Stand 605
Oscar Rosales
T. 55151 36263, 5529187836
Pedidos: 55 6805 5661
oscar@kalagourmet.mx joseluis@kalagourmet.mx
www.kalagourmet.mx
Somos una empresa 100% mexicana dedicada a la investigación, desarrollo, manufactura y comercialización de siropes, coulis, siropes concentrados, concentrados de fruta, polvos y complementos que sirven para preparar una gran variedad de alimentos y bebidas como:
Frappes, smoothies, chamoyadas, sodas italianas, capuccinos, lattes, frapuccinos, helado suave, helado duro, paletas, mojitos, martinis, gelatina, pay, espejo de pastel, postres, salsas, aderezos, etc...

LA GLORIETA FRUITS PRODUCTS, S.A. DE CV.
Stand 205
Josué A. De León
T. 35357 21109
ventas@laglorietafp.com.mx
www.laglorietafp.com.mx
La glorieta es una empresa mexicana dedicada a la fabricación y comercialización de productos alimenticios específicamente elaborados con fruta natural.

LA MASIA GOURMET
Pabellón PG-24
Jordi
T. 33320 06152
jordifs2121@gmail.com
www.lamasiagourmet.com
Somos una empresa importadora de jamones ibéricos, jamones serranos y embutidos ibéricos quesos manchegos vinos de mesa tinta, blancos y espumosos.

LACTEOS Y HELADOS SAN MIGUEL S.A. DE CV.
Stand 706
Pablo Eduardo Macías Uviedo
T. 33181 05275
ventasgd@sanmy.com.mx
www.sanmy.com.mx
Somos una empresa mexicana avalada por la calidad y experiencia de más de treinta y siete años en la industria de Bases para Helado, Paletas, Helado y Yogurt Helado. En Lácteos y Helados San Miguel estamos siempre preocupados por permanecer a la vanguardia en el desarrollo de nuestros productos, por ello, hoy por hoy, nos hemos consolidado como una de las empresas de alimentos procesados más importantes del centro del país.

LAMITEC
Stand 207
T. 55584 80331
mercatec@lamitec.com
www.lamitec.com
El fabricante líder en México de bolsas para café, agroquímicos, alimentos y cosméticos.

LANTZA DETERGENTES
Stand 700B
Anuar Morales
T. 83321 89401
ventas@lanza.mx
Empresa 100% Mexicana dedicada a la producción de insumos para limpieza de máquinas de espresso profesionales y cafeteras en general.

LIBROS DE LA PARRA
Stand 100
Lucía De la Parra
T. 33382 28305
lpp2@hotmail.com
Distribuidora de Libros Especializados de importación y en idioma español, enfocados al área de Gastronomía, Alimentos y Bebidas. Dirigidos principalmente a los Chefs, Estudiantes, Escuelas, Restaurantes y en general para la Industria Hotelera y Turística, así como para la Industria de Alimentos. Considerados como Manuales de Formación Profesional, de Asesoría y Consulta. A sus órdenes!

LES 3 COPINES
Pabellón PG-11
Margot Iribarne
T. 56205 76928
info.mescopines@gmail.com
www.tripadvisor.fr/Restaurant_Review-g150800-d23044798-Reviews-Les_3_Copines-Mexico_City_Central_Mexico_and_Gulf_Coast.html
Les 3 Copines es una empresa dirigida por 3 amigas cuya pasión por la cultura gastronómica francesa anima. Nuestra misión: brindar nuevas experiencias gustativas y culturales con los quesos franceses más conocidos de Francia. Por lo tanto, contamos con una gran cantidad de productos gourmet de la más alta calidad tal como quesos, carnes frías, vinos y otros productos gastronómicos franceses y le haremos experimentar momentos divinos.

LOGAPA LLC
Stand 600B
Gabriel Parra Gil
T. 66230 74042
gparra@logapa.com
www.logapa.com
Somos una empresa comercializadora de productos mexicanos. Asesoramos en exportación, marketing, registro de marca, patentes, apertura de mercados, posicionamiento del producto en mercados rentables, B2B, B2C. Contamos con oficinas en EUA y México. Además tenemos experiencias de tramitología en Canadá y EUA, como la FDA. Actualmente exportamos a USA, Canadá, Europa y Emiratos Arabes.

LUCINA
Stand 607
Jorge Tovar
T. 33382 49528
julio.dominguez@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 téis gourmet. Somos parte de tus momentos. Lucina es la esencia del sabor.

MAIKO F&B
Pabellón PG-6
Ismael Ibáñez
T. 55499 19938
ismaelibanez@maiko.com.mx
www.maiko.com.mx
MAIKO F&B es una empresa dedicada a la importación de PRODUCTOS COREANOS en México con 5 años en el mercado nacional. Somos distribuidores de diversos autoservicios del país así como tiendas de conveniencia, además de tiendas en línea.

MOLE XIQUEÑO
Stand 815
Martha Maldonado Hernández
T. 22881 30713
mkt@molexiqueño.net
www.molexiqueño.net
Ubicados en XICO, Veracruz Mole Xiqueño es una empresa dedicada a producir mole, chipotle y adobo en pasta, mismos que cuentan con estándares de la más alta calidad. Mole Xiqueño imprime pasión y tradición a la cocina mexicana, con productos de calidad, que usted encuentra en tiendas importantes como COSTCO, WALMART, CHE-DRAUI, SAM 'S entre otras.

MONIN
Stand 609
Andrés Pérez
T. 55434 91954
aperez@monin.com
www.monin.com
Lo que comenzó hace más de un siglo en una pequeña ciudad de Francia se ha convertido en una reputación mundial de calidad. Monin continúa innovando y brindando sabores increíbles a cocinas, cafeterías, restaurantes y bares de todo el mundo. A través de nuestros saborizantes, salsas, purés logramos generar experiencias en las bebidas.

MT MAQUINARIA
Stand 204
Técnico Lucio Trejo Amador
T. 79797 50103
tmmquinaria@gmail.com
www.mtmaquinaria.com
De Armas Trejo a Trejo Industrial y posteriormente como Maquinaria Trejo Fundada por el Sr. Lucio Trejo Solís ahora MT Maquinaria".
Somos una empresa familiar con más de 80 años en el mercado; siendo ya la 3ª y 4ª generación a cargo, conservando la calidad y buen servicio que siempre fomento El Patriarca de la Familia El Sr. Lucio Trejo Solís.

NATIONAL SOFT
Stand 701
Iris Zamudio
T. 33800 00386
marketing@nationalsoft.com.mx
www.nationalsoft.com.mx
Somos una empresa mexicana con 20 años de experiencia en el desarrollo y comercialización de soluciones de software, con presencia comercial en México y más de 14 países América Latina. A través de nuestros sistemas apoyamos en el desarrollo, crecimiento y tecnificación de las industrias en las que incursionamos.

OVEJA LEÓN
Stand 700A
T. 66219 62421
contacto@ovejaleon.com
www.ovejaleon.com
Empresa familiar 100% mexicana del estado de Nayarit, dedicada al cultivo, proceso, tueste y venta de café de especialidad en tierras privilegiadas. De 1400 a 1800 metros sobre el nivel del mar, con más de 10 años de experiencia. En Oveja León creamos que las buenas practicas se refleja en tu taza de café.

ORGÁNICOS, NATURALES ECOLÓGICOS GUADALAJARA (ONE GDL)
Pabellón PG-3
Lucía Isabel Solos Rubio
T. 33105 07323
mieleconselva@gmail.com
www.miel-eco-selva.negocio.site
Empresa Mexicana producción de miel agroecológica con 8 años en el mercado, enfocada en 2 ejes rectores.
1.- Negocio sustentable gracias a la reserva de la biosfera de Calakmul, la cual permite la preservación del entorno natural de la selva por la producción de la miel, al mismo que activa la economía del lugar.
2.- Productos que cuiden la salud de nuestros clientes, mejorando su nutrición y sea exquisito a su paladar.

PANCHITO CAFÉ
Pabellón PC-3
Raúl Alberto de Arcangelis Martínez
T. 22884 70757
admin@panchito.cafe
www.panchito.cafe
Productores de Café de Coatepec, Veracruz. Café verde, Oro lavado, Procesos especiales, tostado y molido.

PUBLICIDAD EN BOLSA S.A. DE CV.
Stand 820
Israel Espinoza Jáuregui
Tel. 33179 89750
ventas@publicidadenbolsa.com
www.publicidadenbolsa.com.mx
Publicidad en bolsa es una empresa mexicana especializada en la fabricación de vasos de papel, empaque stand up pouch, bolsas de papel, plástico, fruta y polipropileno entre otras líneas de productos.

PUNTO ALIMENTICIO S. DE R.L. DE C.V.
Stand 612
Leonel Zañudo Inzunza
T. 33311 38746
leo.mathura@gmail.com
Punto Alimenticio es una empresa 100% Mexicana, dedicada a la fabricación de te chai en diferentes sabores y presentaciones, distribuidores de Cafeterías reconocidas y posicionados en Mercado libre y supermercados como HEB, etc. tenemos Distribuidores en MTY, CDMX, SINALOA, SONORA, PACHUCA, GUANAJUATO, entre otros.

PRODUCTORES DE CAFÉ TIERRA SAGRADA
Pabellón PC-2
T. 96212 40050
culturaldelcaffe@gmail.com
www.cafetierrasagrada.com
Somos una cooperativa de pequeños productores de café, dedicados a producir y procesar café. Somos proveedores de barras de café de especialidad y tostadoras. Ofrecemos café verde y café tostado nos ajustamos a las necesidades del cliente.
Realizamos envíos a nivel nacional.

QUESOS BRITO
Pabellón PG-15
José Brito
T. 55735 84435
quesos_brito@hotmail.com
Quesos y embutidos artesanales elaborados en Puebla.

QUESOS GAISBERG & LINDENBERG
Pabellón PG-1
Guadalupe Salcedo Gómez
T. 24848 5027, 24848 28965
maguad@gmsn.com
www.gaisberg-queso.com
Elaboración de quesos gourmet de leche de cabra, oveja y vaca de forma artesanal, sin conservadores, como es queso camembert, Brie, Feta, Boursin, Romadur, Maiercamembert, etc. Calidad e higiene de primer nivel, propio hato ganadero.

QUINTO MOLINILLO
Pabellón CH-6
Luis Tamayo
T. 55460 52165
chocolate.artesanal.molinillo@gmail.com
www.facebook.com/chocolatemolinillo
Somos una empresa de productores de cacao y transformadores de Chocolate nos distinguimos por el sabor y el empeño que le ponemos a nuestros productos.

REDYTEC
Stand 818
Elizabeth Patarroyo
T. 33160 64716
mpatarroyo@redytec.com
www.redytec.com
Realizamos proyectos integrales en redes y tecnología para negocios gastronómicos.
Ofrecemos:
- Solución de Punto De Venta (Equipamiento, Licenciamiento, Servicio e Soporte y Consumibles)
- Solución de Audio y Video
- Solución de Video Vigilancia
- Solución de Red Inalámbrica y Red Cableada
- Solución de Site de Comunicaciones
- Entre Otras Soluciones
Todo lo que buscas en sistemas para Restaurantes, Cafeterías, Bares, Hoteles Boutique, Plazas y Espacios Comerciales; con un solo proveedor.

REVISTA LO MEJOR DEL CAFÉ
Stand 809
Lucero Luna Campos
T. 55352 58280
editorial@lomejordelcafe.mx
www.lomejordelcafe.mx
Somos la revista más reconocida en el mercado, con la mayor experiencia y compromiso con el tema del café a nivel nacional. Contamos con un tiraje de 15 mil ejemplares bimestrales gratuitos, logrando así una amplia cobertura y penetración, tanto en las mejores expos del país como en puntos de distribución en más de 12 estados.

RICO CAFÉ DE XICOTEPEC
Stand 105
Francisco González Rincón
T. 22276 90942
gonzalezrinconfrancisco@yahoo.com.mx
www.ricocafe.mx
Somos fabricantes de tostadores de café, molinos, morteadoras, así como productores de café gourmet y de miel.

ROSISSERIE
Pabellón PG-12
Rosa Hernández
T. 33108 80892
rosisserie@gmail.com
Somos una panadería artesanal con respeto por las características y la integridad de las masas pre-fermentadas, utilizando productos de calidad y siempre bajo estrictos protocolos de higiene.

SAECO
Stand 505
Cassandra Ramos Martínez
T. 55552 53076
ventas@coffeeapuccinomachines.com.mx
www.cafeterassaeo.com.mx
Cafeteras súper automáticas SAECO. Disfrutar de un café con un gran aroma, enriquecido por el sabor y la fragancia de la leche y los granos frescos, es más fácil que nunca gracias a nuestras cafeteras automáticas. Tómese su tiempo mientras su máquina de café totalmente automática elabora uno de los 15 cafés especiales diferentes disponibles.
Según el modelo, podrás elegir un espresso fuerte, un caffè crema o un flat white, o un capuchino suave y cremoso o un latte macchiato, y más..

SÍBARIS COCINA GOURMET
Stand 500
Ale Santos
Tl. 33357 62510
sibariscocinagourmet@gmail.com
Amantes del placer del buen comer. Nos dedicamos a la elaboración de alimentos Gourmet, con la mejor calidad de ingredientes 100% naturales y sin conservadores.

SIMBIOSIS KFS MX
Pabellón PC-10
Ana Cristina Silva Santiago
T. 22242 28843
taller.simbiosismx@gmail.com
Servicios diversos a base de café.

STAR TREE
Stand 309
Fabiola Pérez
T. 33234 90811
gerenciacomercial@startreetea.com
mx.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.

SUSHENKY & ANN'S DELIGHTS
Pabellón CH-3
José Antonio Buenrostro Senties
T. 33251 01883
sushenkiyorokobi@gmail.com
Somos una empresa japonesa en alianza con una empresa de CDMX donde elaboramos exquisitas galletas gourmet en presentación chica en paquete y el ya conocido pretzel de galleta.

TAMULA
Pabellón PG-10
Carlos Ponce de León
T. 99957 53266
carlosp@creativelearning.org
Tamula son productos gourmet elaborados artesanalmente, nuestras líneas son: salsas, mermeladas, cremas de cacahuete y mieles. Todos elaborados por mujeres productoras en la Península de Yucatán.

TECNOLOGÍA EN EMPAQUES FLEXIBLES
Stand 400
Ruperto Domingo Montejo Rubio
T. 33211 41527
tec.paqflexibles@hotmail.com
Somos una empresa 100% mexicana que inicio en el año 2000 dedicada a la fabricación de empaques flexibles manejando materia prima de alta calidad, para la industria alimenticia abarcando el ramo cafetalero. Contamos con diferentes modelos en diferentes medidas, contando siempre con la mejor calidad y entregas inmediatas. Manejamos los mejores precios y contamos con un buen stock. Somos una empresa confiable, seria y capaz de atender todas sus necesidades y expectativas a todos nuestros clientes.

THE MEXICAN VANILLA / EL TOQUE DE LA MAYORA
Pabellón PG-21
Regina Herrera Castellán
T. 55175 67868
registencar@yahoo.com.mx
www.themexicanvanilla.com
Somos productores de vainilla, canela, pimienta, chile chiltepin y sales saborizadas.

TISANAS Y TE GUTENTAG
Pabellón PG-17
Juan Carlos Estudillo Mazzoco
T. 33149 97775
jmazzoco@gmail.com
www.tisanasytegutentag.com
Somos una empresa 100% mexicana dedicada a la producción, importación y comercialización de Tisanas Frutales, Herboles y Té. de calidad mundial.
En GutenTag nos preocupamos por entregar a nuestros clientes, exclusivas mezclas seleccionadas por expertos de talla internacional, que ponen su más grande empeño en asombrar su paladar.

TODO ACERCA DEL CAFÉ
Stand 203
Angel Jaime Fabris
T. 55385 23246
jaimefabris400@gmail.com
Somos distribuidores de libros impresos y digitales, especializados en el tema del café y otros relacionados. Contamos con Guías para emprendedores de negocios ya sea de cafetería, restaurantes, pastelería etc. Vendemos también plantitas de café decorativas, ideales para cafeterías, restaurantes, o en el hogar o la oficina. Tenemos precios especiales y ofertas exclusivas para la Expo.

VICTORIA ARDUINO MX
Stand 410
Karla Guinart
T. 55292 26193
pr@victoriaarduino.mx
www.victoriaarduino.mx
Empresa creada en 1905 en el norte de Italia, líderes en fabricación de cafeteras para espresso y molinos sponsor de la WBC.

VILLA BOCATA S DE R.L. DE C.V.
Stand 709
Nanci Cortés
T. 33338 28735
fpinzon@villabocata.com
www.villaboketo.com
Villa Boketa tu mejor opción para el cuidado de tu salud con productos keto, salados y dulces base de harina almendras y monk fruit.

WINEABANA
Pabellón PG-22
Yessica Gabriela Hernández García
T. 31111 80299
yessica.hega@gmail.com
Somos MUNAYTRI, una empresa creada en 2016 por mujeres líderes empresariales del estado de Nayarit.

XOCOLATEDF
Pabellón CH-1
Daniel Pacheco
T. 55342 53376
ixocolate@hotmail.com
Somos una chocolatería gourmet 100% artesanal, que elabora bombones rellenos de chocolate con más de 60 sabores, tortugas de chocolate, enjambres de chocolate, barras de frutos secos, confitados sin azúcar, y una gran variedad de productos.

ZANDALY, S.A. de C.V.
Stand 805
Eduardo Mora
T. 55550 37700
eduardo@zandaly.com
www.zandaly.com
Importamos, vendemos y distribuimos diversos de productos para la industria del café, para el hogar, para deportes, así como para uso personal.

ZANDALY, S.A. de C.V.
Stand 805
Eduardo Mora
T. 55550 37700
eduardo@zandaly.com
www.zandaly.com
Importamos, vendemos y distribuimos diversos de productos para la industria del café, para el hogar, para deportes, así como para uso personal.

ZANDALY, S.A. de C.V.
Stand 805
Eduardo Mora
T. 55550 37700
eduardo@zandaly.com
www.zandaly.com
Importamos, vendemos y distribuimos diversos de productos para la industria del café, para el hogar, para deportes, así como para uso personal.

ZANDALY, S.A. de C.V.
Stand 805
Eduardo Mora
T. 55550 37700
eduardo@zandaly.com
www.zandaly.com
Importamos, vendemos y distribuimos diversos de productos para la industria del café, para el hogar, para deportes, así como para uso personal.

ZANDALY, S.A. de C.V.
Stand 805
Eduardo Mora
T. 55550 37700
eduardo@zandaly.com
www.zandaly.com
Importamos, vendemos y distribuimos diversos de productos para la industria del café, para el hogar, para deportes, así como para uso personal.

ZANDALY, S.A. de C.V.
Stand 805
Eduardo Mora
T. 55550 37700
eduardo@zandaly.com
www.zandaly.com
Importamos, vendemos y distribuimos diversos de productos para la industria del café, para el hogar, para deportes, así como para uso personal.

ZANDALY, S.A. de C.V.
Stand 805
Eduardo Mora
T. 55550 37700
eduardo@zandaly.com
www.zandaly.com
Importamos, vendemos y distribuimos diversos de productos para la industria del café, para el hogar, para deportes, así como para uso personal.

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.

EXPOSITOR	STAND
4REGIONES - COFFEE ROASTERS	414
ASOCIACIÓN MEXICANA DE CAFÉS Y CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD A.C.	208
ASOCIACIÓN MEXICANA DE ETIQUETADO, ETIQUETADO NUTRIMENTAL CAPACITACIÓN Y EMPRENDIMIENTO	101
B´CHEF	512
BARISTA SHOP	201
BERLINGO	301
BOTANICAL GARDEN	822
CAFÉ ORIENTAL VÁZQUEZ HERMANOS S.A. DE C.V.	409
CAFÉ BOATO	100
CAFÉ NIEBLA DE COATEPEC	305
CALUFE	303
CHOCOLATERA SALVATIERRA, S.A. DE C.V.	808
CLIFTON PACKAGING S.A. DE C.V.	600
COFFEE MATTERS MÉXICO	506
COFFEE SOLUTIONS	401-405-406
CONSULTORÍA DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS	804
D.O.C.A. RIOJA	711
DISCOUNT COFFEE S.A. DE C.V.	509
DISTRIBUIDORA PSM	800B
DÚO PICCOLO	714
EL CAFÉ DE MI TIERRA REVISTA	510
ESCUELA MEXICANA DE CONFITERÍA Y CHOCOLATERÍA S.A. DE C.V.	515
EMCEBAR	200
ETRUSCA COMERCIAL S.A. DE C.V.	501-311-601
EURO TE	705-710
EXCEL NOBLEZA GUALAPACK	802
EL MUNDO DEL CAFÉ LA REVISTA	104
GRUPO PHOENIX	611
GRUPO ALIMENTICIO ADASU S.A. DE C.V.	313
GRUPO OROPEZA	801
GYPSY TONICS	500A
H.M. LIBROS DE GASTRONOMIA	812
IKO FABRICA DE VASOS	310
INCUBACHEF / BPOINT	816
INNOVA FOODSERVICE	712
INNOVACIÓN EN MAQUINARIA TECNOPACK	500B
INSTAPOUCH	610
JARABES TAPATÍOS	300
KALÁ GOURMET	605
LA GLORIETA FRUITS PRODUCTS, S.A. DE C.V.	205
LÁCTEOS Y HELADOS	706
SAN MIGUEL S.A. DE C.V.	207
LAMITEC	207
LANTZA DETERGENTES	700B
LIBROS DE LA PARRA	100
LOGAPA LLC	600B
LUCINA	607
MOLE XIQUEÑO	815
MONIN	609
MT MAQUINARIA	204

EXPOSITOR	STAND
NATIONAL SOFT	701
OVEJA LEÓN	700A
PUBLICIDAD EN BOLSA S.A. DE C.V.	820
PUNTO ALIMENTICIO S. DE R.L. DE C.V.	612
REDYTEC	818
REVISTA LO MEJOR DEL CAFÉ	809
RICO CAFÉ DE XICOTEPEC	105
SAECO	505
SÍBARIS COCINA GOURMET	500
STAR TREE	309
TECNOLOGÍA EN EMPAQUES FLEXIBLES	400
TODO ACERCA DEL CAFÉ	203
VICTORIA ARDUINO MX	410
VILLA BOCATA S DE R.L. DE C.V.	709
ZANDALY, S.A. DE C.V.	805
PRODUCTORES CAFÉ	
CAFÉ ARREBOL	PC-22
CAFÉ DE ESPECIALIDAD PUEBLA	PC-21
CAFÉ DOS CULTURAS	PC-20
CAFÉ REAL LA CUESTA	PC-8
CAFÉ LA ORGANIZACIÓN	PC-14
CASA DEL GRANO SANTA ROSA DE DON RANULFO	PC-16
CAFETICULTORES ME'PHAA	PC-19
IXCACAU BY CAFÉ ELEMENTOS	PC-17
PRODUCTORES DE CAFÉ TIERRA SAGRADA	PC-2
PANCHITO CAFÉ	PC-3
SIMBIOSIS KFS MX	PC-10
PRODUCTORES GOURMET, CHOCOLATE, AGAVE Y VINO	
BERRY LIFE	PG-4
CHILIPINES	PG-7
DOLCE DANIEL 'S	PG-9
FELIU CHOCOLATE	CH-5
FRUVETHY	PG-2
GRIMODE MX	PG-5
LA MASIA GOURMET	PG-24
LES 3 COPINES	PG-11
MAIKO F&B	PG-6
ORGÁNICOS, NATURALES ECOLÓGICO GUADALAJARA (ONE GDL)	PG-3
QUESOS BRITO	PG-15
QUESOS GAISBERG & LINDENBERG	PG-1
QUINTO MOLINILLO	CH-6
ROSSISSERIE	PG-12
SUSHENKY & ANN'S DELIGHTS	CH-3
TAMULA	PG-10
THE MEXICAN VANILLA / EL TOQUE DE LA MAYORA	PG-21
TISANAS Y TE GUTENTAG	PG-17
WINEABANA	PG-22
XOCOLATEDF	CH-1

PRIMERA EDICIÓN
SAVE THE DATE

EXPO
CERVEZA
MEXICO

13-14 MAYO 2022

EXPO GUADALAJARA



Re tomando
novando
inventando

Cerveza México @CervezaMexico #CervezaMéxico

www.cervezamexico.com

EXPOCAFÉ
& GOURMET
— GUADALAJARA —

PRESENTA:
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 CLIC DE LOS PRODUCTOS QUE DESEAS.



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



Conoce las novedades y productos líderes de la industria



Conecta al expositor directamente desde nuestra plataforma



Escanea este código QR

HAZ NEGOCIOS AHORA MISMO

www.tradex.mx

CON LA GARANTÍA
TRADEx
Exposiciones