

VISITA

ABASTUR
PABELLÓN
BAR

PRESENTADO POR:

65
CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

ABASTUR

PABELLÓN

BAR

PROGRAMA DE CATAS

	30 AGO	31 AGO	1 SEP
12:00-13:00	 <p>Cata Cervecería Allende: "La cerveza de San Miguel de Allende"</p>	 <p>Cata Cervecería Allende: "La cerveza de San Miguel de Allende"</p>	 <p>Vinos de Coahuila: Una experiencia para los sentidos</p>
13:00-14:00	 <p>Vinos de Baja California: Legado de sabor y tradición</p>	 <p>Vinos de Baja California por ProVino A.C: La capital del Vino Mexicano</p>	 <p>Vinos de Queretaro: Vino y arte en un solo lugar</p>
14:00-15:00	<p>DIAGEO</p> <p>Johnnie Walker ¿El whisky se mezcla?</p>	 <p>Vinos del Bajío: Descubriendo los sabores de México</p>	 <p>SMARTDRINK MEXICO COCKTAILS EN CAPSULA</p> <p>Smart Drinks: La revolución del coctel</p>
15:00-16:00	 Industria Mexicana <p>COCACOLA: Clase de Fresca Fusión "La mejor fusión para la paloma y cantaritos"</p>	 <p>Holanda, el postre para tu restaurante</p>	 Industria Mexicana <p>COCACOLA: Clase de Topo Chico Hard Selzer, La categoría más refrescante para la generación</p> <p>-Escarchados Topo Chico</p>
16:00-17:00	 <p>Vinos del Bajío: La excelencia de los microclimas</p>	 Industria Mexicana <p>COCACOLA: Clase de Lemon Dou, Inspirado en una receta japonesa</p> <p>-Servir Lemon Dou signature con una rodaja de limón Euroka</p> <p>-Servir Lemon Dou Honey con un panal de abeja</p>	<p>DIAGEO</p> <p>DonJulio "Por amor"</p>
17:00-18:00	 <p>HECHO DE MICHOACÁN Proveeduría de artesanías y productos michoacanos</p> <p>Hecho de Michoacán Destilados de Origen y queso cotija</p>		