

★ ★ ★ ★ ★
Gerard Germain
Un chef 5 estrellas



El ARTE *en la*
GASTRONOMIA
BOLIVIANA

Notas de Prensa / News

Salir / Exit

Gerard Germain

Un chef 5 estrellas



El ARTE en la
GASTRONOMIA
BOLIVIANA

gérard germain



Entradas / Entries

Sopas / Soups

Pescados / Fishes

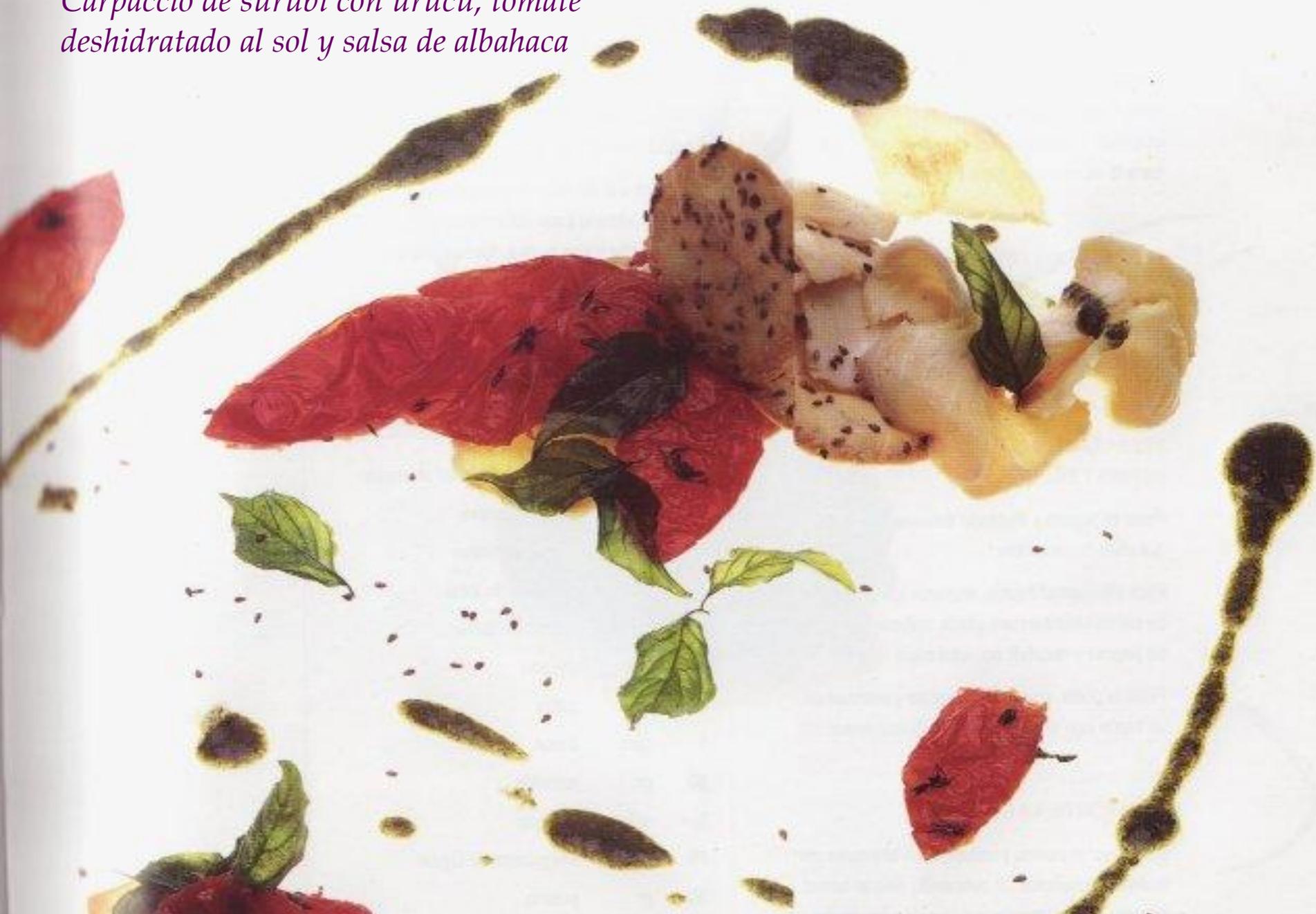
Aves / Poultrys

Carnes / Meats

Postres / Desserts

Entradas / Entries

*Carpaccio de surubí con urucú, tomate
deshidratado al sol y salsa de albahaca*





Charlott de pollo ahumado con mayonesa de totai

*Bolsón de queso de cabra marinado
con quirquiña y caviar de berenjena*





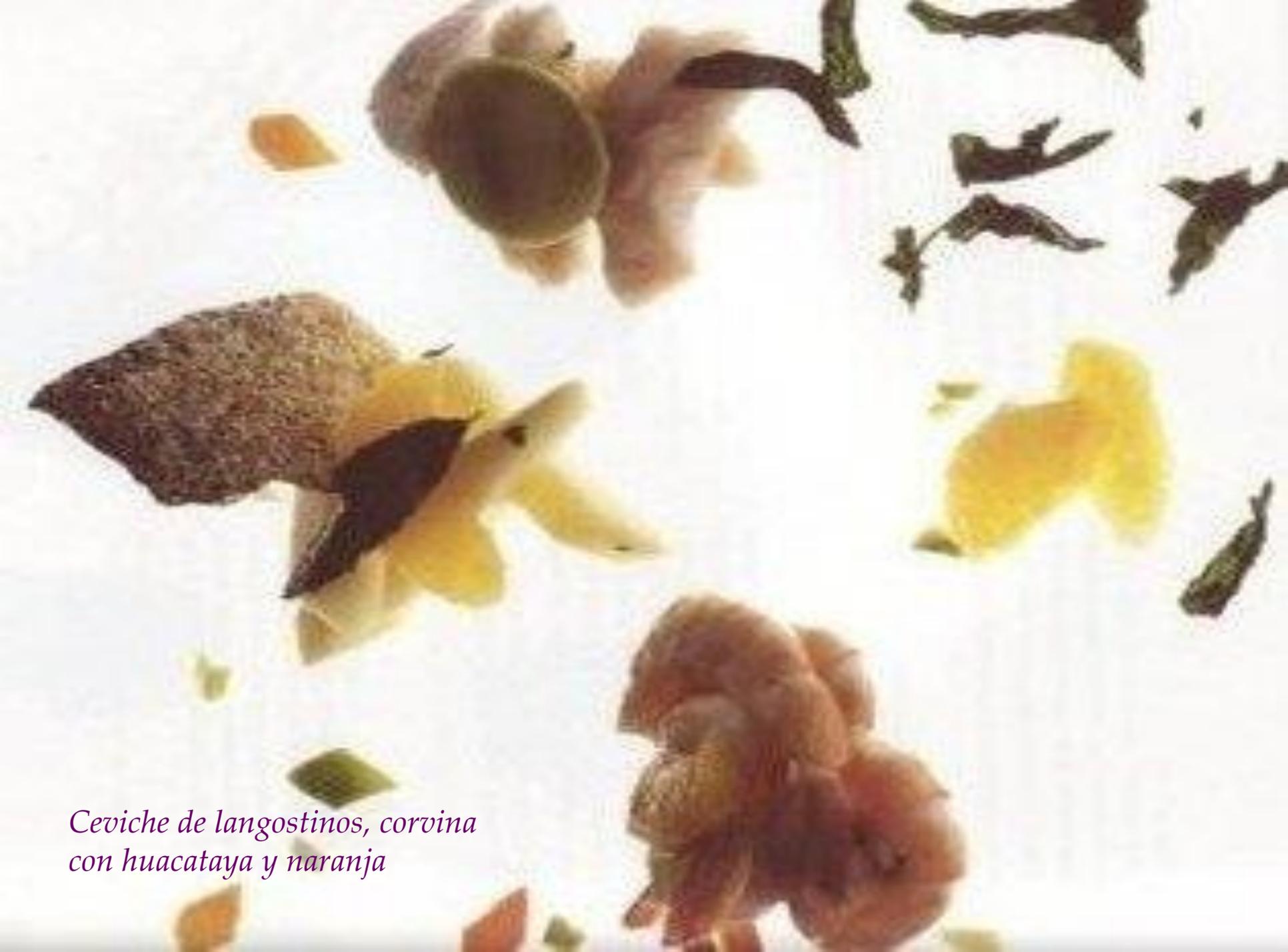
Mixtura de ensalada con espárragos tiernos y vinagreta de guapurú

*Camarón de agua dulce, germen y
semilla de soja, con aceite de sésamo*



Mejilla de res, manzana y verdolaga



A collage of fresh ingredients for ceviche, including shrimp, fish, citrus slices, and herbs. The ingredients are scattered across a white background, with some items like a whole shrimp and a piece of fish being more prominent than others. The colors are vibrant, with the pinkish-orange of the shrimp, the white of the fish, the yellow of the citrus, and the green of the herbs.

*Ceviche de langostinos, corvina
con huacataya y naranja*



*Huevo de codorniz con ratatouille provenzal
y galleta de ajonjolí con queso parmesano*

Sopas / Soups

Consomé del lago Titicaca



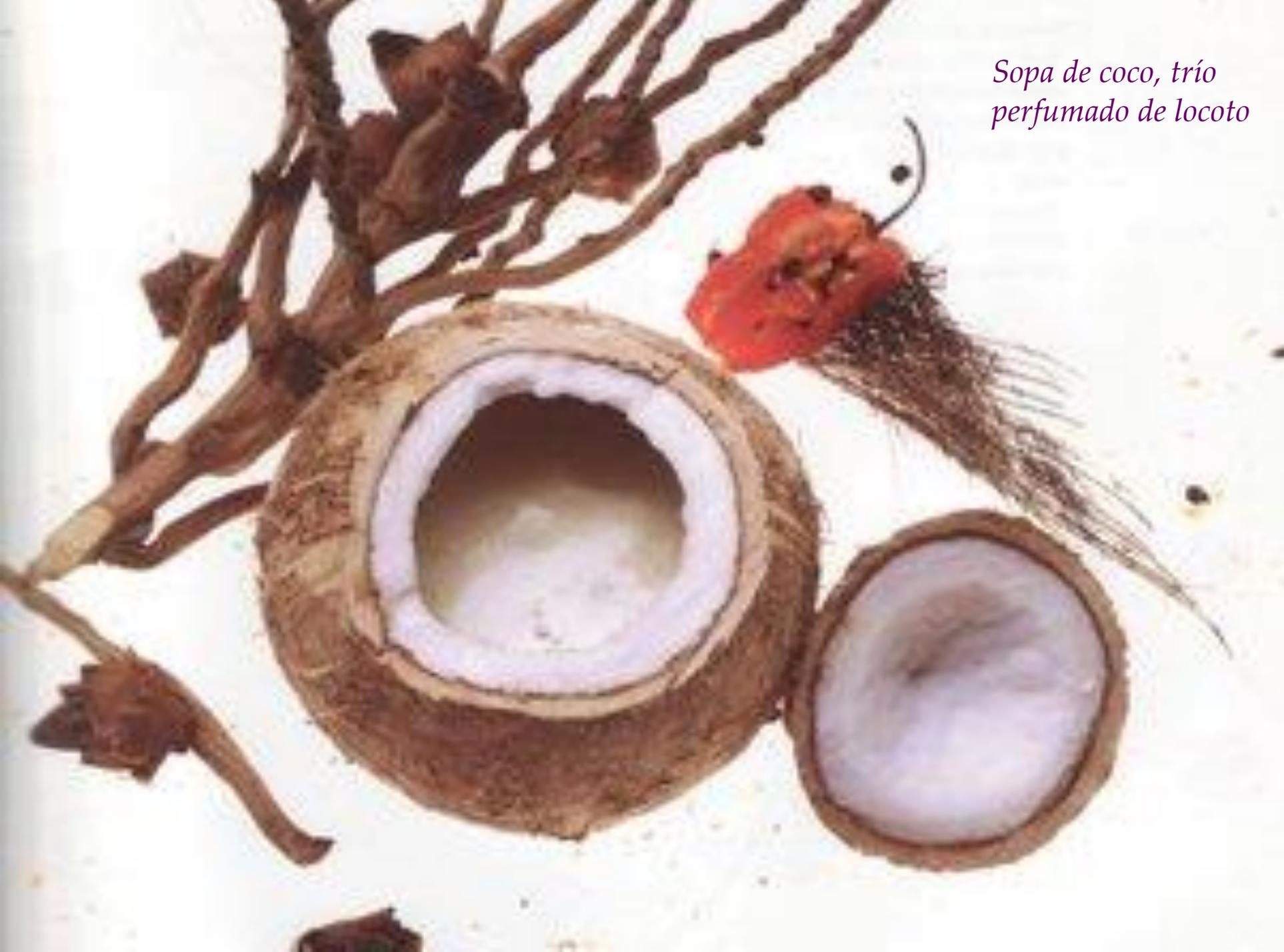
Gazpacho de tomate de árbol



Crema de maní y confitado de yuca



*Sopa de coco, trío
perfumado de locoto*





Caldo de quinua, sot-l'y-laisse de pollo y flores comestibles

Pescados / Fishes

Steak de trucha salmonada con pimienta molle, trenza de legumbres, oca, crema de mar





Nage de trucha salmonada, piel confitada, pulpa de lima

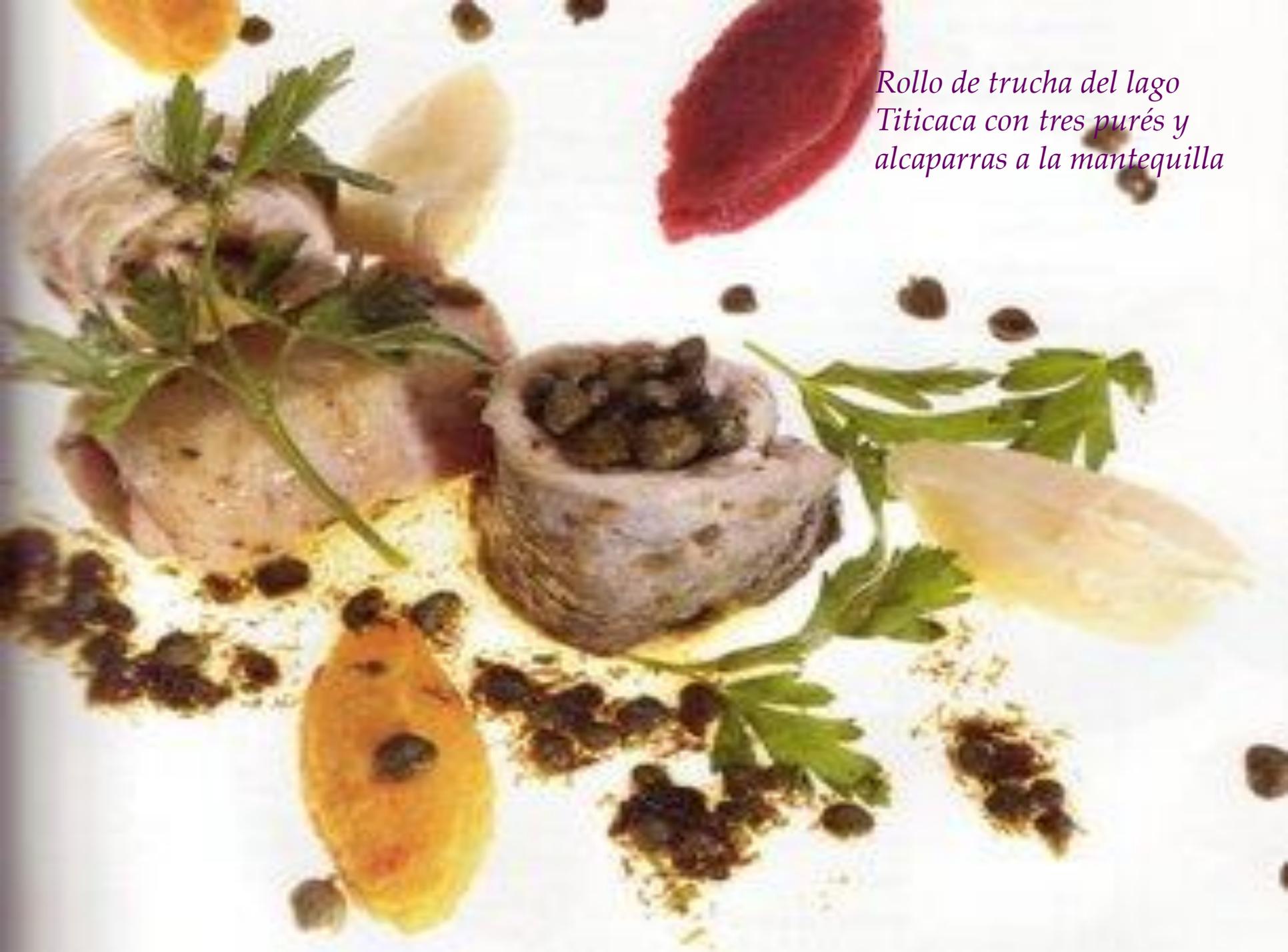


Filete de tucunaré, compota de hinojo, reducción de altura

Soufflé de pejerrey con Mousse de trucha con ispis y crema de caviar



*Rollo de trucha del lago
Titicaca con tres purés y
alcaparras a la mantequilla*





Lomo de dorado, duxelle de champiñones, esfera de tomate y mantequilla de champiñones



Surubí con habas a la crema y palitos de zanahoria en salsa de carne

*Piraña con
espinaca y masa
filo frita, salsa de
guapurú*



Aves / Poultrys

Pollito sobre papalisa, relleno con castaña y zumo de perejil





Enrollado de pollo con camarones de agua dulce, pasta con tinta de calamar y salsa de azafrán



Cordoniz con chutney de mango y alcachofa

*Pechuga de pato, cuello relleno con
castañas, garbanzos y salsa de tamarindo*





Pichón con confitado de repollo morado y verde, zumo de romero

Pechuga y alita de pavo con camote, blinis y salsa de frutilla



Carnes / Meats

Lomo de res con tuétano y pasta de cañawa



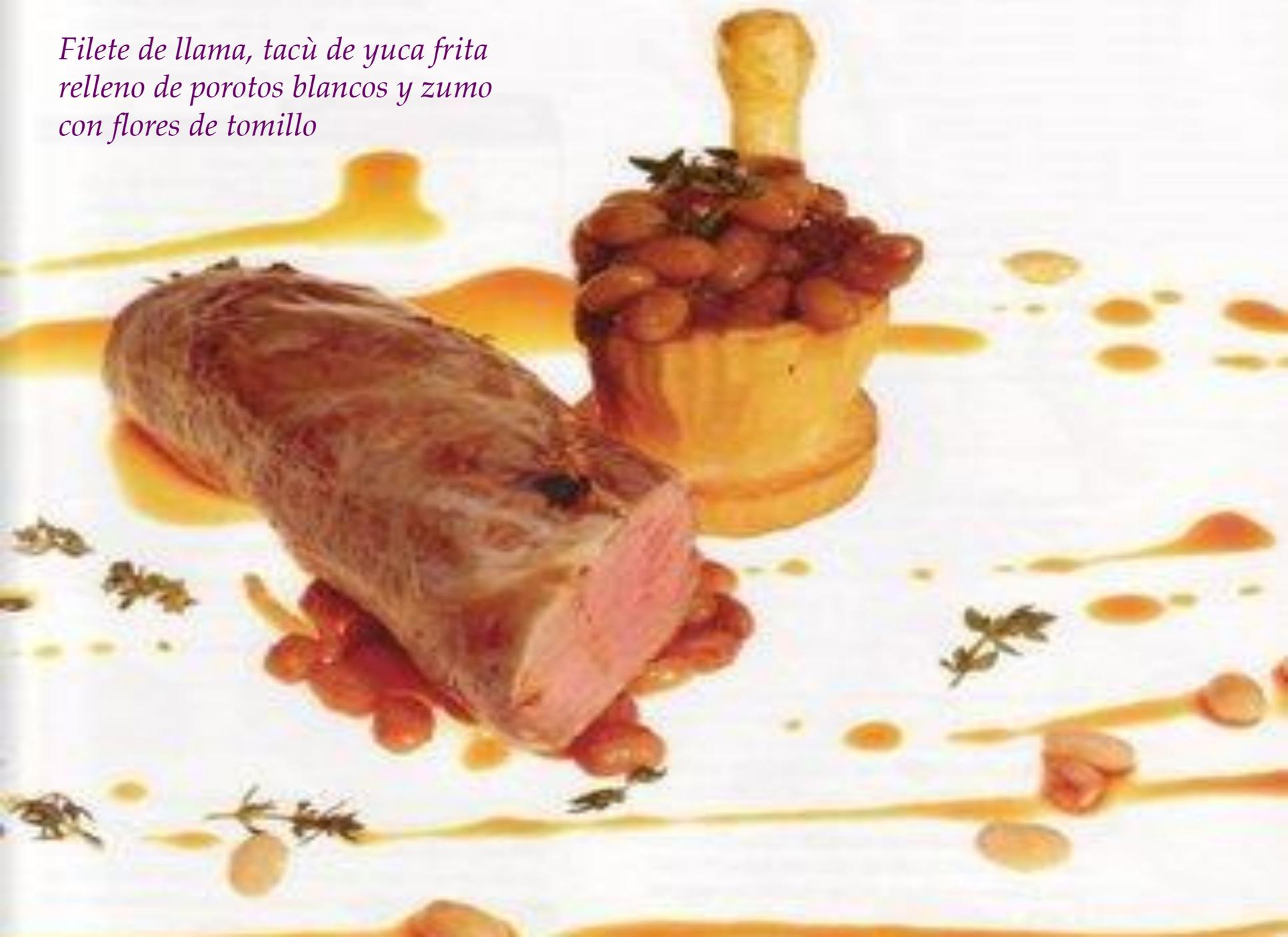


Corazón de lomito, soufflé de queso menonita y crema de urucú



Lomo de cerdo, legumbres torneadas, mixtura de ensalada con fruta y sala de jengibre

*Filete de llama, tacù de yuca frita
relleno de porotos blancos y zumo
con flores de tomillo*



*Lomito y chuleta de conejo sobre
galleta de trigo, compota de
tomate y salsa de remolacha*



Lomo de búfalo, dúo de choclo con humita de queso y salsa de chocolate





*Chuleta de cordero con germen
de soja y salsa de achachairú*

Filete de cordero envuelto en masa filo con aceitunas negras, ajo confitado y crema de ajo



Postres / Desserts



Terrina de pan d'èpices, manga verde, salsa de mora y caramelo

*Chiboust de maracayá y
triángulo de cacao*



*Mouse de
cupuazù y teja
de trigo*





*Torre de tulipán con
helado de maní*



Gotas de achachairú



Quinoa con leche en cuñapè y pipocas de quinoa con salsa de cacao amazónico

Milhojas de gualete con salsas de vanilla



Charlotte con primavera de frutas, hierbas aromáticas y zumo de ciruelas



Notas de Prensa / News



Menú Journal

ANEXO TABLERO DE FEDERACIONES GUATEMALTECA Y TIERRAS LATINOAMERICANAS N° 29

Encuentro de Primer Nivel

II Festival
Internacional
Culinario Arte, Sabor
y Color Caribeño

Sección de Educación en
Cocina y Alimentación de la UCA
para cumplir un compromiso con
el desarrollo social
de nuestros países hermanos.

2005-2006 | Instituto Tecnológico de
Culinary Arts



Asociación de Gastronomías de Gastronomías de América Latina (Mongel), Diego Silva Latorre.

Los Maestros Celso, gerente general del hotel, agradeció a las damas señoras y señoras que colaboraron con este gran evento, así como a los diferentes hoteles de Santa Cruz: Cosmos Hotel, Estelar, Royal Ridge, Capatzen, Cosmos Plaza y Grand Central, entre otros.

Finalmente, Diego Silva dio palabras de agradecimiento a César Castellón por el incentivo que brinda a todos los chefs al realizar un evento de esta importancia, una que vale la pena hacer

una que brinda la atención en grandes ocasiones. Además que es un orgullo tener a la persona que es un ejemplo de realización en todos los órdenes de la vida como es César Castellón, representante del mundo culinario.

Un grupo de señoras que se encuentran en el momento de recibir un momento de la vida que es un momento para la vida.

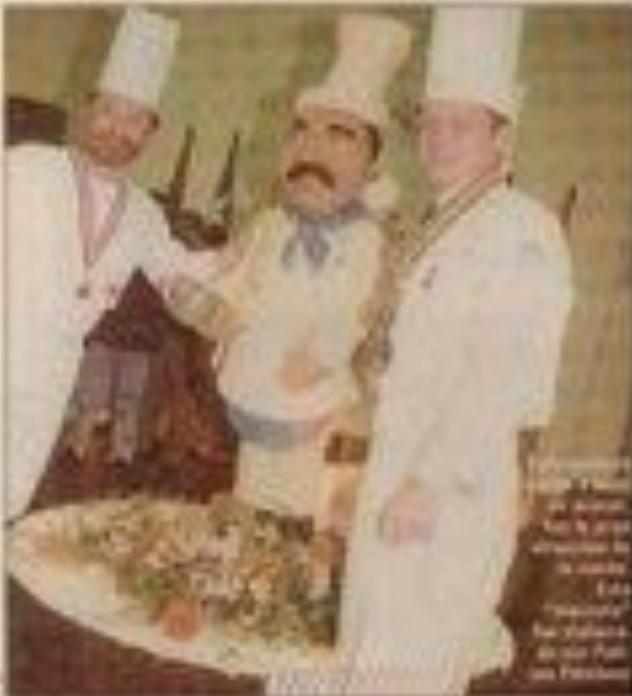
En la última muestra gastronómica del mes, participaron a muchos puntos gastronómicos de Santa Cruz degustando las delicias que prepararon los chefs en las cocinas del hotel, con sus recetas propias.



Señoras y César Castellón, presidente de Aserca, degustando una de las recetas elaboradas que ofrecieron en este evento.



Señoras en un momento de la muestra gastronómica para degustar la variedad de platos que ofrecieron para la ocasión.



En la muestra y muestra gastronómica... Al momento de César Castellón, Eugenia León, María Vela, Yoly Barrios de Parodi, Nancy Brice de Vela, Yoly de Vela y Yoly de Vela.



A la salud de las damas....

Señoras y César Castellón, representante general de la muestra gastronómica de la Asociación de Gastronomías de América Latina, que fue posible por los esfuerzos de Aserca en el evento gastronómico.

"La gastronomía es una dama que..."



Receta de buen gusto, t

La cocina está del momento en todo el mundo...
...recetas y platos...
...de la cocina...

Por Ana María...

La cocina de la tierra...
...recetas y platos...
...de la cocina...

...recetas y platos...
...de la cocina...
...recetas y platos...



Una reunión en el marco de la gastronomía...
...recetas y platos...
...de la cocina...

en el campo de servicios. Grandes chefs del mundo están en Santa Cruz, para debatir y compartir sus principales secretos. Un buen plato necesita algo más que solamente ingredientes, la presentación y la identidad cultural dan el toque de buen gusto. Como dice Ladyde Moreno Blanes, de Colombia, "uno se olvida a la hora de comer recuerdos".

Exposgourmet '88 se lleva a cabo en el salón Convencionador del Hotel Los Tajibos, entre el 8 al 12 de noviembre, con el objeto de capacitar y enseñar las técnicas de servicio y preparación que se utilizan a escala mundial.

La gastronomía puede ser considerada un arte, una profesión, un estilo de vida cuyo principal objetivo es satisfacer no sólo el apetito del cliente, sino convertir el acto de comer en un verdadero placer.

Además, esta industria es una de las principales componentes del turismo, y tal como sucede en el matrimonio, una buena mesa es clave para la conquista.

Como muchas otras cosas, la comida también "votó por los que", la presentación de un plato es el toque que lo hace irresistible e invita al cliente a probarlo. En América Latina hace falta especialización en la decoración de los platos. "La gastronomía es como una firma firmada que

en la administración de la salud, la educación y algunas cuestiones humanitarias que se solucionarán con el tiempo, pero las posibilidades son numerosas", comenta Lechmann.

Es necesario buscar un enfoque de la cultura culinaria de América Latina, los expertos vertieron algunos consejos muy interesantes a la hora de "enseñar las bondades".

✓ Actualizar las recetas tradicionales, pero sin perder la esencia que las convierte en patri-

na y optar por productos naturales que conserven el sabor y consistencia original.

✓ Reducir la concentración de grasas, elaborar platos más livianos sin necesidad de sacrificar al sabor. Los franceses logran reducir entre el 30% al 40% la concentración de grasas y soluciona en sus preparaciones.

✓ Superar el complejo de inferioridad que lleva a la cocina latinoamericana para salir al mundo, mostrar la variedad culinaria de cada país, utilizando

el sabor original.

✓ Animarse a destacar los platos, hacer un especial italiano en la presentación, "vestir" cada plato.

✓ Crear y crear la cocina de América Latina.

✓ Adaptar la cocina al estilo de vida, pero convertir el acto de comer de una simple necesidad a una verdadera plazer.

Careo nacional

El Frigorífico del Oriente S.A. está el proveedor de carne

que incluyen carne en su menú ocasional con alimentos producidos en Santa Cruz.

Frisboa, además de ser el responsable del evento, también tendrá un stand donde se podrán degustar las hamburguesas, las papas fritas y los postres que importan de la firma Mc Cain, de Canadá.

El gerente de Frisboa, Ricardo Piza, manifestó que la Exposgourmet es una de las eventos que ayudan a mostrar la riqueza que tiene el país en el campo culi-



Uno de los organizadores en pleno acción, pero a prueba en tablero.



Frisboa recibió a los chefs internacionales.



Expogourmet '99

UNA FERIA GASTRONÓMICA. Los chefs representantes de más de veinte países se reunieron en el acostumbrado salón del hotel Bristol para sus sesiones de trabajo pautadas en el hotel Los Toldos.

En el salón - Convenciones del hotel Los Toldos, se inauguró la Expogourmet '99, el evento gastronómico más importante del fin de siglo.

El hotel se encargó de recibir con algunas particularidades: la comida que se servía en la noche fue preparada por los propios chefs participantes, que mostraron sus talentos en la noche.

El año pasado con la presencia de un gobernador de distintos países de otros países ligeros a los sectores turístico y gastronómico nacional.

Algunos representantes de los sectores y algunos chefs participantes brindando apoyo a sus colegas.

El presidente de Turismo, César Víctor Torres, y representantes de la Asociación de Restaurantes Gastronómicos de América Latina y España (Argela) presentaron los salones de reuniones para el 1.º y 2.º día de la feria, quienes presentaron el objetivo de cada participante y la importancia que el evento representa para Bolivia. El grupo de chefs bolívicos contó antes y después a los presentes un poco de cultura del país. Después los asistentes ingresaron a algunas ferias.

Trofeos para los mejores restaurantes de nuestro país

La Asociación de Restaurantes Gastronómicos de América y España, Argela, a través de su presidente Diego Silva y el chef del hotel Los Toldos Gerardo Gamboa, hizo entrega de trofeos a los diez mejores restaurantes del país, en ceremonia realizada en la noche de clausura de la Expogourmet.

Los premiados fueron La Brasa, El Papagayo, La Cabaña, Miguel Ángel, Casa Pueblo, Castañuela (Santa Cruz), El Mesón (Zurquí), Claret, La Susse y La Maritim (La Paz). Los trofeos fueron donados por la cultura mundialmente reconocida Medina Siches del Prado.



PREMIO A EL PAPAÍTO.

El chef Los Toldos Gerardo Gamboa entregó el trofeo a la chef de casa Pueblo, María Susse. A su lado se ve al presidente de Argela, César Torres, y al presidente de Turismo, César Víctor Torres.





Discovery Channel estufa en Los Teñes

Este jueves recibirá la visita de un equipo de 4 integrantes de la realidad internacional Discovery Channel, para el programa "Cooks of the World", los mismos que realizaron un tour en el restaurante de los chefs del Sur, Gerard Germain y Juan Miguel

Gerard Germain

Un francés que vive hace seis años en Bolivia y que está enamorado de esta tierra tanto o más que cualquier boliviano, preparará el menú de inauguración de "13 días de Bolivia en París". Jorge Rodríguez le pondrá el nombre, Gerard lo firmará.

—
 CHEF DE LOS TEÑES



«Yo voy a París como boliviano no como francés»

Los gastronómicos despiden el milenio con sus especialidades

El Hotel Las Vegas, ha organizado del 8 al 12 de noviembre un Festival de despedida a los cocineros de América y al Mundo y al que ha bautizado "La Despedida Gastronómica del Milenio". Se trata de un espectáculo de primer nivel en el que participan los más destacados chefs y profesionales del arte culinario y presidente de la Asociación de Restaurantes Latinoamericanos de América Latina y España. Todos ellos se reúnen para rendir un homenaje gastronómico ofreciendo un Festival de las mejores especialidades latinoamericanas, la cocina de autor, innovadora que se ha desarrollado a lo largo de los años con pasión y los últimos conocimientos adquiridos a ellos. En el festival presentarán sus platos que representarán que están con la presencia de los integrantes de los diferentes delegados que participarán desde muy de sus actividades que completarán con la visita y las instalaciones de Hotel Las Vegas convirtiéndose en una serie de presentaciones y conferencias. Desde horas antes se habilitarán y prepararán de su región.



UN MÓNDO GASTRONÓMICO - El festival gastronómico que se celebrará en el Hotel Las Vegas el próximo mes de noviembre y que se presentará en un gran espectáculo de platos innovadores de cada uno de los chefs de América Latina, Argentina, México y España, Colombia, Chile, Perú, Ecuador, Venezuela, República Dominicana, Cuba y España.



en este número
ENTREVISTA



Gerard Gervais

"Hay que regresar a una tradición culinaria en Francia y desde entonces evolucionando la cocina francesa. Hay que tener el alma de cocinero para tener el arte y saber hacer una buena gestión que es la verdadera esencia del arte culinario."

La Nota

El próximo mes no se pierda la Despedida Gastronómica del Milenio

El Hotel Las Vegas organiza por la Asociación Latinoamericana de Restaurantes y Gastronomía de América Latina, una gran presentación de platos de autor, innovadores que se habilitarán y prepararán de su región. Desde horas antes se habilitarán y prepararán de su región.

EN PRÓXIMO NÚMERO - El festival gastronómico que se celebrará en el Hotel Las Vegas el próximo mes de noviembre y que se presentará en un gran espectáculo de platos innovadores de cada uno de los chefs de América Latina, Argentina, México y España, Colombia, Chile, Perú, Ecuador, Venezuela, República Dominicana, Cuba y España.

You can't get much better than Aberdeen-Angus

Waste Pattern. Each day, more and more ways to get the maximum benefit of beef...

Cooking beef is a science. It's not just about getting the meat to the table, it's about getting the most out of it. The Aberdeen-Angus breed is known for its exceptional quality and tenderness, making it a favorite among chefs and home cooks alike. The breed's unique characteristics, such as its ability to produce tender, flavorful meat, are the result of centuries of selective breeding. This makes Aberdeen-Angus beef a sought-after choice for those who appreciate the finer things in life. The breed's reputation for quality is well-deserved, and it continues to be a leading choice for those who want the best of the best when it comes to beef.

The Aberdeen-Angus breed is a true testament to the power of selective breeding. Over the years, breeders have carefully selected the best individuals from each generation, ensuring that the breed's desirable traits are passed on to future generations. This has resulted in a breed that is consistently high in quality and performance. The Aberdeen-Angus breed is also known for its ability to produce a wide range of products, from tenderloin and tri-tip to brisket and ground beef. This versatility makes it a breed that is truly appreciated by everyone who loves beef.



At the Aberdeen-Angus breed show, the Aberdeen-Angus breed is the most popular breed in the world.

The Aberdeen-Angus breed is a true testament to the power of selective breeding. Over the years, breeders have carefully selected the best individuals from each generation, ensuring that the breed's desirable traits are passed on to future generations. This has resulted in a breed that is consistently high in quality and performance. The Aberdeen-Angus breed is also known for its ability to produce a wide range of products, from tenderloin and tri-tip to brisket and ground beef. This versatility makes it a breed that is truly appreciated by everyone who loves beef.

COCINA

Elaboración:
 Ingredientes: 1 kg de carne de res, 1 kg de papas, 1 kg de zanahorias, 1 kg de cebollas, 1 kg de tomates, 1 kg de pimientos, 1 kg de ajo, 1 kg de aceite de oliva, 1 kg de sal, 1 kg de pimienta, 1 kg de especias, 1 kg de agua.

Preparación:
 1. Cortar la carne en trozos pequeños y cocinarla en agua con sal y especias durante 2 horas.
 2. Cortar las papas, zanahorias y cebollas en trozos pequeños y cocinarlos en agua con sal durante 1 hora.
 3. Cortar los tomates y pimientos en trozos pequeños y cocinarlos en agua con sal durante 1 hora.
 4. Cortar el ajo en trozos pequeños y cocinarlo en agua con sal durante 1 hora.
 5. Mezclar todos los ingredientes en un cazo y cocinarlos durante 1 hora.

Nota:
 Este plato es muy rico y saludable. Se puede servir con arroz o pasta.



El chef de cocina de este restaurante es un experto en la elaboración de platos tradicionales.



La cocina de Gerard Germain



Gerard Germain

Soufle de Pejerrey con mantequilla de ispis

Para 1 persona

Ingredientes

- 1 pejerrey
- 100 g de mantequilla
- 100 g de ispis
- 1 huevo
- 1 cucharada de leche
- 1 cucharada de queso
- 1 cucharada de queso de alba
- 1 cucharada de queso de cabra
- 1 cucharada de queso de oveja
- 1 cucharada de queso de vaca
- 1 cucharada de queso de cabra

Preparación

Se prepara una salsa con la mantequilla, los ispis y el queso. Se agrega el huevo y se cocina a fuego lento. Se agrega el queso de alba y se cocina a fuego lento. Se agrega el queso de cabra y se cocina a fuego lento. Se agrega el queso de oveja y se cocina a fuego lento. Se agrega el queso de vaca y se cocina a fuego lento. Se agrega el queso de cabra y se cocina a fuego lento.



Il gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno

Con un'atmosfera di festa, si è svolta la manifestazione di fine anno, organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno. La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno. La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno.



La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno. La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno.



La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno. La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno.

La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno. La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno.

La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno. La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno.

La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno. La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno.

La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno. La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno.



La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno. La manifestazione è stata organizzata dal gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno.

1. A sinistra: il gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno. **2. A destra:** il gruppo di lavoro che ha organizzato la festa di fine anno.



Cinco continentes reúnen su arte culinario en un solo lugar

El arte culinario es una ciencia que evoluciona con el tiempo y el lugar, pero que siempre tiene un denominador común: el amor por el plato. En el mundo de la gastronomía, la creatividad y la innovación son las claves para el éxito. Este evento reúne a chefs de cinco continentes para compartir sus conocimientos y experiencias en un solo lugar.

El arte culinario

El arte culinario es una ciencia que evoluciona con el tiempo y el lugar, pero que siempre tiene un denominador común: el amor por el plato. En el mundo de la gastronomía, la creatividad y la innovación son las claves para el éxito. Este evento reúne a chefs de cinco continentes para compartir sus conocimientos y experiencias en un solo lugar.



El arte culinario es una ciencia que evoluciona con el tiempo y el lugar, pero que siempre tiene un denominador común: el amor por el plato. En el mundo de la gastronomía, la creatividad y la innovación son las claves para el éxito. Este evento reúne a chefs de cinco continentes para compartir sus conocimientos y experiencias en un solo lugar.



"La gastronomía es mi vocación"

La gastronomía es una ciencia que evoluciona con el tiempo y el lugar, pero que siempre tiene un denominador común: el amor por el plato. En el mundo de la gastronomía, la creatividad y la innovación son las claves para el éxito. Este evento reúne a chefs de cinco continentes para compartir sus conocimientos y experiencias en un solo lugar.

¿Quieres aprender a ser chef?

Si quieres aprender a ser chef, debes tener pasión por el arte culinario. Este evento es una excelente oportunidad para aprender de los mejores chefs del mundo.

Tappasmet 2000
en marcha



decite vos

Condecorado con medalla de oro

El reconocido chef argentino en el restaurante de Chicago, Luis... (text is blurry but appears to be a biographical note about a chef's career and achievements).



GUARDERIA ARCOIRIS

Invadió hotel Los Tajibos

Procedente de una escuela de la ciudad de Buenos Aires, el grupo de bailarines de la Guardia Arcoiris invadió el hotel Los Tajibos para celebrar su aniversario...

El grupo de bailarines de la Guardia Arcoiris, formado por chicos y chicas de la ciudad de Buenos Aires, se presentó en el hotel Los Tajibos...



ENTREVISTA CALIENTE

Cheff:

Llevar dentro del corazón la comida

Desde que lo llamaron cocinero a El Comedor, el propósito de este hombre es el de ir al restaurante que nunca dejaron de llamarlo. Un restaurante que tiene un chef profesional, pero que nunca dejó de ser un restaurante. Como uno de los chefs más importantes del mundo: José María Larraz, chef de El Comedor en París, Inglaterra, Suiza, España y ahora en Buenos Aires. Él es el responsable de los platos, de la cocina, de la atención a los clientes y de la gestión del restaurante que tiene a la cabeza. Pero él, un chef profesional, se dedica a enseñar la preparación de los platos.



El chef profesional José María Larraz en el restaurante El Comedor en Buenos Aires.

¿Qué es la cocina para usted?

La cocina es un arte que se transmite de generación en generación. Es un arte que se vive y se siente. Es un arte que se aprende con el tiempo y la experiencia.

¿Qué es la cocina para usted? Es un arte que se transmite de generación en generación. Es un arte que se vive y se siente. Es un arte que se aprende con el tiempo y la experiencia.

¿Qué es la cocina para usted? Es un arte que se transmite de generación en generación. Es un arte que se vive y se siente. Es un arte que se aprende con el tiempo y la experiencia.

¿Qué es la cocina para usted? Es un arte que se transmite de generación en generación. Es un arte que se vive y se siente. Es un arte que se aprende con el tiempo y la experiencia.

¿Qué es la cocina para usted? Es un arte que se transmite de generación en generación. Es un arte que se vive y se siente. Es un arte que se aprende con el tiempo y la experiencia.



SOCIEDAD
El staff del
Hotel San Tupiza
se prepara

El personal administrativo del Hotel San Tupiza se prepara para recibir al presidente francés. El personal de cocina y de servicio al cliente se está preparando para recibir al presidente francés. El personal de cocina y de servicio al cliente se está preparando para recibir al presidente francés.

Preparará cena para presidente francés

El personal administrativo del Hotel San Tupiza se prepara para recibir al presidente francés. El personal de cocina y de servicio al cliente se está preparando para recibir al presidente francés. El personal de cocina y de servicio al cliente se está preparando para recibir al presidente francés.



Gerard Germain trajo medalla de oro para Bolivia



Al personal administrativo del Hotel San Tupiza se prepara para recibir al presidente francés. El personal de cocina y de servicio al cliente se está preparando para recibir al presidente francés. El personal de cocina y de servicio al cliente se está preparando para recibir al presidente francés.



El tercer salón de alimentos ya es un hecho,

El tercer salón de alimentos ya es un hecho, y se celebrará el próximo 15 de octubre en el Hotel Sheraton de la ciudad de México. Este evento, que se celebrará por primera vez en el país, será una gran oportunidad para que los productores de alimentos se presenten directamente al consumidor.

Este salón de alimentos se celebrará en el Hotel Sheraton de la ciudad de México, el próximo 15 de octubre. Este evento, que se celebrará por primera vez en el país, será una gran oportunidad para que los productores de alimentos se presenten directamente al consumidor.

Este salón de alimentos se celebrará en el Hotel Sheraton de la ciudad de México, el próximo 15 de octubre. Este evento, que se celebrará por primera vez en el país, será una gran oportunidad para que los productores de alimentos se presenten directamente al consumidor.

Este salón de alimentos se celebrará en el Hotel Sheraton de la ciudad de México, el próximo 15 de octubre. Este evento, que se celebrará por primera vez en el país, será una gran oportunidad para que los productores de alimentos se presenten directamente al consumidor.

El tercer salón de alimentos ya es un hecho, y se celebrará el próximo 15 de octubre en el Hotel Sheraton de la ciudad de México.



El tercer salón de alimentos ya es un hecho, y se celebrará el próximo 15 de octubre en el Hotel Sheraton de la ciudad de México.



El tercer salón de alimentos ya es un hecho. Este evento, que se celebrará por primera vez en el país, será una gran oportunidad para que los productores de alimentos se presenten directamente al consumidor.

RESEÑA



El día importante para el país. Este evento, que se celebrará por primera vez en el país, será una gran oportunidad para que los productores de alimentos se presenten directamente al consumidor.

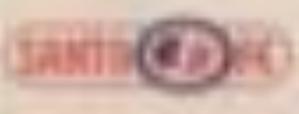
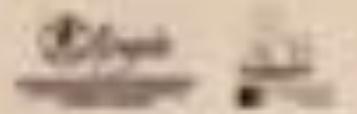


FESTA
El encuentro nacional de los mejores chef. Este evento, que se celebrará por primera vez en el país, será una gran oportunidad para que los productores de alimentos se presenten directamente al consumidor.



ASA típica
 FIMMMA
Felicidades!

La Casa Típica del Caribe
 representada y patrocinada
 en el Festival Gastronómico Internacional
"EXPO GOURMET 99"
 dependiente del sector





PRINCESA DE NORUEGA VISITA

