



EXPOQUESO **2023**

BRIEF **PROMOCIONAL**



EXPOQUESO 2023

EXPOLÁCTEA® cuenta con un espacio dedicado a la muestra y degustación de productos lácteos puestos al alcance de todo público. Dentro de nuestra zona comercial participan más de **15 estados** de toda la república que dan a conocer sus productos, 100% mexicanos. Además de contar con varios contenidos en los cuales podrán disfrutar del inigualable sabor de la leche mexicana.

EXPOQUESO® es el punto de encuentro favorito de los mejores productos lácteos provenientes de toda la República Mexicana. Aquí se presenta una gran gama de quesos, de todo tipo: quesos frescos, quesos curados, quesos cremosos, quesos elaborados con leche de vaca, con leche de cabra, oveja, búfala; de diferentes texturas, estilos y sabores. Dentro de **EXPOQUESO** podrás promover, hacer negocio, integrar la cadena, conocer, probar y evaluar los mejores quesos del país.



Esta zona está destinada a las empresas que tienen como objetivo la venta directa de productos lácteos tales como leche, quesos, cremas, yogurt, mantequillas y demás. En esta zona se encuentran las marcas que llevan hasta el público en general productos de calidad elaborados 100% con leche.

EXPOQUESO cuenta con espacios mínimos de 3x3 mts de dimensión, situados en nuestra zona comercial de exposición, estos espacios incluyen:

- Estructura Metálica
- Mamparas melamínicas blancas.
- Rótulo de cabecera con nombre y logotipo, en su caso.
- Contacto electrónico monofásico a 110 volts, 500 watts max.

El costo de los espacios varía dependiendo de su ubicación en el mapa de distribución del evento, siendo los siguientes

STAND ESQUINA

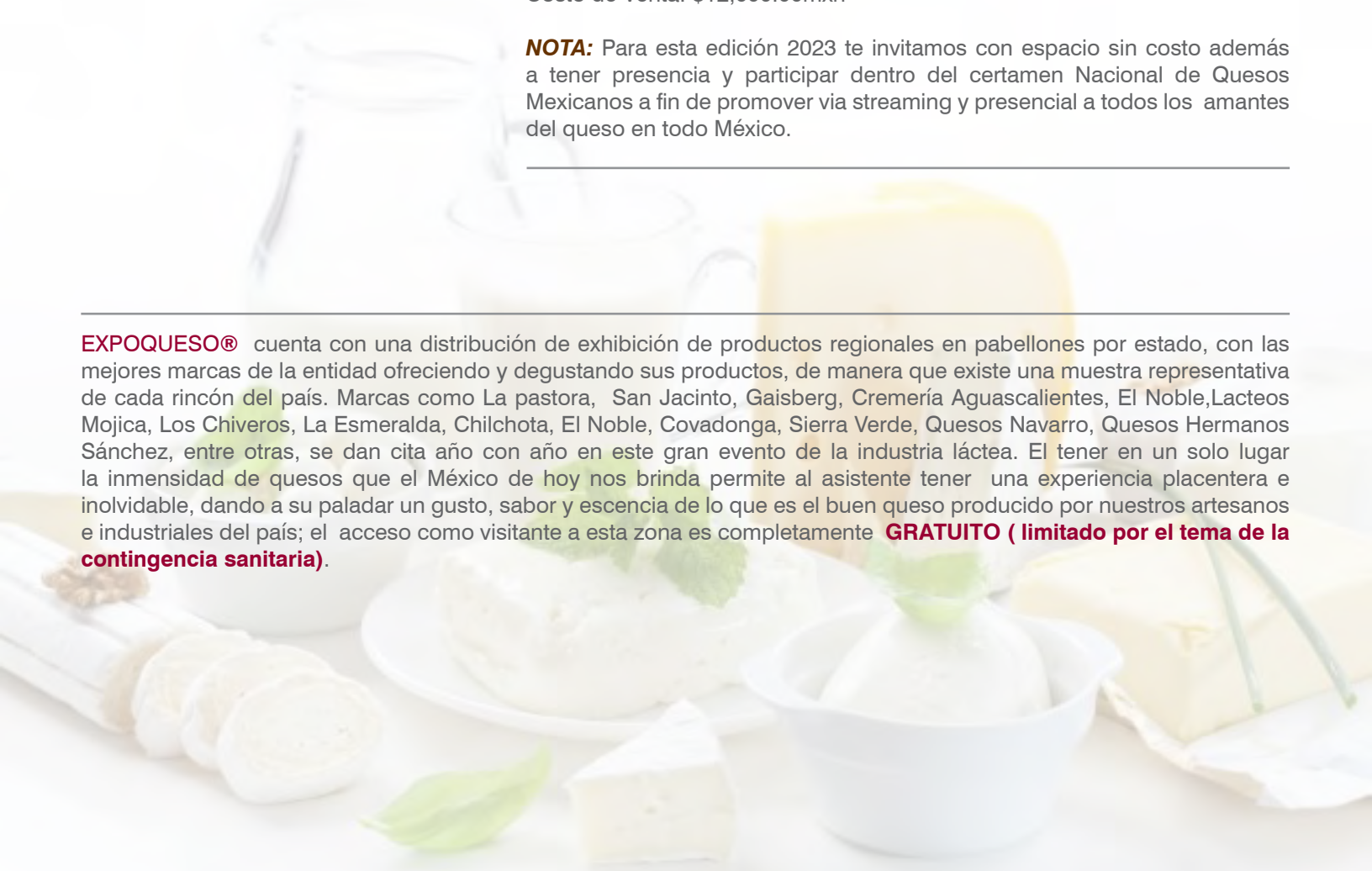
Costo de Venta: \$14,000.00mxn

STAND CAJÓN

Costo de Venta: \$12,000.00mxn

NOTA: Para esta edición 2023 te invitamos con espacio sin costo además a tener presencia y participar dentro del certamen Nacional de Quesos Mexicanos a fin de promover via streaming y presencial a todos los amantes del queso en todo México.

EXPOQUESO® cuenta con una distribución de exhibición de productos regionales en pabellones por estado, con las mejores marcas de la entidad ofreciendo y degustando sus productos, de manera que existe una muestra representativa de cada rincón del país. Marcas como La pastora, San Jacinto, Gaisberg, Cremería Aguascalientes, El Noble, Lacteos Mojica, Los Chiveros, La Esmeralda, Chilchota, El Noble, Covadonga, Sierra Verde, Quesos Navarro, Quesos Hermanos Sánchez, entre otras, se dan cita año con año en este gran evento de la industria láctea. El tener en un solo lugar la inmensidad de quesos que el México de hoy nos brinda permite al asistente tener una experiencia placentera e inolvidable, dando a su paladar un gusto, sabor y esencia de lo que es el buen queso producido por nuestros artesanos e industriales del país; el acceso como visitante a esta zona es completamente **GRATUITO (limitado por el tema de la contingencia sanitaria).**





CERTAMEN **DE QUESOS**

Un concurso realizado por onceavo año consecutivo en donde especialistas invitados evalúan y determinan las diversas características, cualidades y propiedades de los quesos elaborados por productores mexicanos con el objetivo de conocer los mejores del país en sus distintas categorías.

En este tradicional certamen participaron más de **50 empresas** en su edición 2019, siendo **80** los quesos que compitieron por los títulos de “El mejor queso tradicional” y “Mejor queso innovación”

La inscripción de participación al certamen es totalmente **GRATUITA**. Consulta las bases y descarga la solicitud de inscripción para que puedas participar en este gran concurso que traerá varias sorpresas y ubicará a tu producto dentro de los mejores del país.



CATAS Y MARIDAJES

Un espacio en donde podrás aprender el cómo degustar del queso mexicano y acompañarlo a su vez con vinos de mesa. En las catas y maridajes que brinda **EXPOQUESO** no solo tendrás la oportunidad de apreciar el sabor de la gran variedad de quesos que participan en nuestro evento, sino que además, expertos te enseñaran las características más importantes de una pieza de queso y como identificarlas dependiendo de su tipo.

Además aprenderás acompañar los diferentes tipos de quesos y armonias con tipos de vino para magnificar sus sabores y disfrutar aún más de ellos con una buena velada.

Este espacio no tiene costo alguno, y es apto para todas las personas mayores de edad que asisten al evento. Para participar deberás de inscribirte en la zona de registro a tu llegada al evento ya que hay un cupo limitado a 10 personas por sesión, habiendo 4 sesiones disponibles, distribuidas de la siguiente manera:

Miércoles 22 de Marzo.

Cata con invitados de honor.- 13:00hrs.

1er. Cata y Maridaje de queso y vino.- 17:00hrs.

Jueves 23 de Marzo.

2da. Cata y Maridaje de queso y vino.- 13:00hrs.

3er. Cata y Maridaje de queso y vino.- 17:00hrs.





EXPOQUESO 2023

22, 23 y 24 de Marzo, 2023

Centro de Convenciones 3 Centurias
Cd. de Aguascalientes, Ags. México

Para mayores informes, aclaración de dudas y casos no especificados en los formatos, puedes consultar consultar



PÁGINA OFICIAL

www.expolactea.org / www.expoqueso.org

o communicate con nuestros asesores:



VÍA TELEFÓNICA

+52 **449** 145 5262



CORREO ELECTRÓNICO

informes@expoqueso.org



facebook.com/Expoqueso.ag



twitter.com/Expolacteamx



EXPOQUESO **2023**

BRIEF PROMOCIONAL