



# Programa General



**Miércoles 22 de julio**  
**12:00 hrs**  
**Salón Gourmet &**  
**Delicatessen**



**“Crudo de Camarón**  
**Marinado”**

**Chef Raúl Altamirano**  
**Mundo Imperial**



<https://www.mundoimperial.com>

Expo Mundo Imperial, el complejo de entretenimiento, exposiciones y convenciones más moderno y sofisticado de Latinoamérica, le ofrece servicios e instalaciones de última generación para eventos grandes, pequeños e importantes eventos corporativos

**Miércoles 22 de julio**  
**16:00 hrs**  
**Salón Gourmet &**  
**Delicatessen**



«Yakhimeshi a la  
Mangos Ramos»

Paloma Fajardo Barrientos  
Mangos Ramos



Elaboramos productos de mango 100% naturales libres de pesticidas, colorantes, conservadores, artesanales, sin azúcar, espesantes totalmente hechos en México. Son productos muy innovadores en el mundo, contamos con más de 40 años en el mercado.

Jueves 23 de julio  
12:00 hrs  
Salón Gourmet &  
Delicatessen



“Adobo a la Talla estilo  
Barra Vieja Acapulco”

Beto Godoy



Fundado desde 1970, el restaurante Beto Godoy es ya una tradición en la zona de Barra Vieja, Acapulco y es reconocido como los creadores del Pescado a la talla así como de la receta original del adobo con el que éste se prepara, lo que ha hecho de este succulento manjar uno de los platillos que en la actualidad es de los más distintivos del estado de Guerrero. Cuenta con más de 40 años de tradición.

**Jueves 23 de julio**  
**16:00 hrs**  
**Salón Gourmet &**  
**Delicatessen**



xondecoco@hotmail.com  
Facebook: Xondecoco



Con más de 15 años en el mercado, se ubica en la región de Costa Grande en el estado de Guerrero reconocida como la más grande productora de coco fresco del país, producimos alimentos derivados de coco de excelente calidad para satisfacer plenamente las necesidades de nuestros clientes y consumidores.

**Jueves 23 de julio**  
**17:00 hrs**  
**Salón Gourmet &**  
**Delicatessen**



**“Tacos de mariscos  
estilo Teppanyaki”**

**Alejandra González  
Santiago**  
**Restaurantes IKA TAKO**



Contacto: [nadializette@hotmail.com](mailto:nadializette@hotmail.com)  
[www.ikatoko.com](http://www.ikatoko.com)



Restaurantes IKA TAKO hoy una marca registrada y franquiciable con mas de 38 años siendo icono y líder en la elaboración de takos de mariscos donde se combina la cocina Mx.-Tai fusion de insumos sabores mexicanos al estilo teppanyaki. Salsas IKA TAKO nace de la experiencia, sabor y concepto de nuestros restaurantes, que nuestros clientes sienten la necesidad de llevar a casa nuestras salsas elaboradas con frutas y semillas naturales de la región del estado de Guerrero como con: coco, mango, tamarindo, cacahuete, ajonjolí, chile de árbol, tomate verde con chile serrano.

**Viernes 24 de julio**  
**12:00 hrs**  
**Salón Gourmet &**  
**Delicatessen**



**Esmeralda Gaspar**  
**Mancilla**  
**Sabrosur**



Con el distintivo de ser una empresa familiar, las recetas que se incorporan a la gama de productos tienen 60 años de tradición. Sabrosur, lanza al mercado recetas tradicionales de la gastronomía Guerrerense como; Frijoles Puercos estilo Guerrero, Mole Rojo y Mole verde listo para servir, Adobo con trocitos de carne, Chile manzano en escabeche, y Chile chipotle en escabeche dulce, así como mermeladas Gourmet de Jamaica, Nopal, Betabel, Guayaba, Mango y Tamarindo. Además Nanches, Guayabas y mango en almíbar