Publicado en Tokio, Japón el 12/03/2018

# [Mezcal Carreño expone en el FOODEX 2018 en Tokio](http://www.notasdeprensa.es)

## Más de 75 mil visitantes durante los 4 días de exposición en FOODEX JAPAN 2018, la Exposición Internacional de Comidas y Bebidas más importante de Asia

 Con gran aceptación fueron degustadas las etiquetas de Espadín, Tobalá y Ensamble 7 de Mezcal Carreño, la casa productora de mezcal en Oaxaca www.mezcalcarreno.com durante FOODEX JAPAN 2018, la Exposición Internacional de Comidas y Bebidas más importante de Asia celebrada en el centro de exposiciones Makuhari Messe de Tokio, en Japón. Foodex es un evento especial de comidas y bebidas, el tercero en el mundo en su clase y el primero en Asia y en la Cuenca del Pacífico. El evento se ha venido celebrando cada año desde 1976 con negocios en expansión de la industria relacionada y la visita de numerosas personas que lo evalúan altamente. El Pabellón Mexicano inaugurado por el Embajador de México en Japón, Carlos Almada, destacó por los productos agropecuarios del campo nacional en donde el aguacate, la carne de calidad suprema y las bebidas espirituosas a base de agave fueron los protagonistas. Mezcal Carreño destacó con sus mezcales elaborados a base de agaves silvestres los cuales fueron muy bien aceptados por los consumidores japoneses, etiquetas que han ganado medallas de gran oro, oro y plata por la Academia Mexicana del Mezcal y del Maguey A.C. la cual premia a los productos agroindustriales producidos en México con calidad de exportación. Sobre Mezcal CarreñoCarreño, el Mezcal del Don es elaborado en la Hacienda Carreño, ubicada en San Dionisio Ocotlán, en los Valles Centrales de Oaxaca. Inició la elaboración del mezcal a principios del Siglo XX con Apolonio Carreño “El Don” el cual se ha mantenido por varias generaciones. Sus etiquetas representan la más delicada selección de agaves silvestres y domesticados para lograr sabores únicos. Carreño; el Mezcal del Don, trasmite la pasión por el cuidado y reforestación de la planta endémica de nuestro territorio, el experimentado proceso artesanal y el toque especial de sus maestros mezcaleros Aureliano Hernández y Leonardo Hernández. Más información en www.mezcalcarreno.com Twitter: @mezcalcarrenoFacebook: /Mezcalcarreno Ulises Llerena ulises@mezcalcarreno.com

**Datos de contacto:**

Marketing Q Strategies Communications

Agencia PR

56152196

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/mezcal-carreno-expone-en-el-foodex-2018-en](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Internacional Nacional Nutrición Telecomunicaciones Gastronomía Industria Alimentaria Emprendedores E-Commerce Consumo



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)