

Diciembre 2009 - Enero 2010 • No. 75 Año III. • €1.500

Apetito

suscríbese gratis en: www.apetitoenlinea.com



Todo sobre Expovino

Detalles de lo que se vivió en la feria, catas, visitantes, notas y más. P.18

- Explore: Visitantes piden novedades P.46
- Chefs a prueba en Monteverde P.49
- Paladar Viajero: Por las colinas de Lisboa P.44
- Fogo Brasil restaurante familiar y de negocios P.52





Shirley Ugalde
shirley.ugalde@eka.net

Más sanos, más felices y más productivos

Recientemente escuché un análisis del profesor Steven Poelmans, de IESE Insigth, en el cual habla sobre la relación entre el trabajo y la salud del empleado. Explica cómo muchos de los problemas de salud, desde migrañas, gastritis, infecciones, hasta infartos, pueden evitarse si se logra un equilibrio laboral. En este sentido, el salario tiene una relación neutral con la salud, pues los estudios analizados no demuestran que un buen salario garantice un mejor estado de salud, claro que hace la salvedad que a mejor salario, mejor póliza.

Lo que sí está directamente involucrado con el bienestar es el entorno laboral, y sobre todo el encontrar un sentido a las funciones que se desempeñan, ambas, a mi parecer son responsabilidades compartidas, tanto por el empleado como por parte del empleador, y es que procurar un entorno agradable es difícil si una de las partes está indispuesta.

En cuanto al sentido, el profesor Poelmans cita un clásico ejemplo que es el del encargado de limpieza de la NASA, a quién cuando se le pregunta ¿qué está haciendo? responde, "ayudando a lanzar un cohete al espacio".

¿Cuál sería la respuesta del encargado de limpieza de su restaurante, o del que corta el césped en su hotel? ¿Consideran ellos que están ayudando al objetivo final de su organización? Si no es así, es momento de revisar con detalle el trabajo del departamento de recursos humanos. Claro, si no hay departamento, entonces empecemos por ahí: no se puede esperar que los empleados tengan excelente motivación, buena actitud al trabajo, si la organización no lo considera prioritario.

Si se quiere ver desde el punto de vista práctico, el administrar el recurso humano de forma eficiente, para desarrollar al máximo su potencial, traerá consecuencias positivas.

Tener empleados satisfechos, motivados con su trabajo, y conscientes de que la forma en que realizan sus funciones, afecta positiva o negativamente a la empresa, tendrá como consecuencia personas más sanas, menos ausentismo laboral y mayor productividad, una buena razón para promover el bienestar en sus empleados.



Contiguo a Heladería Pop's, San Rafael de Escazú-Costa Rica
Tel. 2289-5750 • Fax: 2289-3296

- Presidente
Karl Hempel Nanne
karl.hempel@eka.net
- directora general
Michelle Goddard
michelle.goddard@eka.net
- editora
Shirley Ugalde
shirley.ugalde@eka.net
- asesor comercial
Guillermo Rodríguez S.
guillermo.rodriguez@eka.net
Tel: 8997-1651
- directora arte
Nuria Mesalles J.
nuria.mesalles@eka.net
- diseño y diagramación
Irania Salazar Solís
Erick Alvarado Rojas
fotografía portada
EKA Consultores S.A.
- directora eventos
Carolina Martén
carolina.marten@eka.net
- circulación
Yariela Duarte ext. 152
yariela.duarte@eka.net
- colaboradores
Ericka Hempel
Yokebec Soto
Hugo Ulate

Hágase amigo de
Apetito en:

facebook

(Apetito Costa Rica)

Apetito
La revista para hoteles y restaurantes

Tel.: 2231-6722 Fax: 2296-1876
Apartado 11406-1000
San José, Costa Rica

www.apetitoenlinea.com

**Suscríbase
gratis**

Ingrese sus datos en
www.apetitoenlinea.com ó
llámenos al Tel.: 2231-6722 ext.152

Belca

FOODSERVICE

Rendimiento, ahorro y sabor se mezclan en las nuevas bases en polvo para chantilly, crema pastelera, lustre de vainilla y tres leches.



Además le ofrecemos los convenientes dispensadores para
crema de chantilly BESTWHIP Inc. que le brindan higiene y
comodidad en cada aplicación.

Tel.: (506) 2509-2000 fax: (506) 22390147

De Firestone, 1 km Oeste; La Ribera de Belén, Heredia. Apdo.: 54-3006 Costa Rica
www.belcacr.com



Karl Hempel
karl.hempel@eka.net

Descanso
Son las 11:00 p.m. cuando llegamos al Hotel, después de un día de gira y trabajo agotador. Llego al hotel casado y con una expectativa, descansar. Encuentro un espacio para mi carro en el parqueo del hotel. Bajo una leve lluvia bajo maletas y me dirijo a la recepción. El encargado atiende diligentemente, me entrega la llave e indica el camino. Sin contratiempos llego a mi habitación, la luz enciende y el agua corre, vamos bien. Enciendo TV para oír alguna noticia esos últimos minutos del día mientras me preparo para dormir. Ah., las sábanas frescas, la almohada cómoda y el sueño llega con aprecio del silencio y la seguridad que me ofrecen como huésped. Al día siguiente, otra vez con energía a tomar los retos del día. Que disfruten de esta edición y como siempre quedo a la espera de sus recomendaciones.

Karl Hempel

P.S. Por favor envíenme 2 cosas que debamos mejorar de la revista y 2 que hayamos hecho bien a karl@ekaconsultores.com

contenido

6 Aperitivos

Feria de Miami

12^{va} Edición del Show de Alimentos y Bebidas de las Américas

Especial de Expovino

18 Notas cortas

22 Visitantes

26 Directorio Expositores: Un listado de los proveedores de vino, que participaron en la feria.

40 Directorio Productos Complementarios: Un listado de los proveedores y accesorios relacionados con vino, que participaron en la feria.

44 Paladar Viajero:

Por las 7 colinas de Lisboa

46 Exphore:

Visitantes de Expo Hoteles y Restaurantes 2009 opinan.

De Compras:

48 Ancyfer: regresa el confite White Rabbit.

49 Chesf's a prueba en Monteverde

50 Electrofrío: Plus 4 You, la máquina de espresso amigable con el ambiente.

51 SyG Sistemas: Representante de Aldelo

52 Cervecería:

Fogo Brasil se consolida como restaurante familiar y de negocios.

54 Clasificados



Concurso culinario en Monteverde

El ahorro y la imagen es fácil con TORK

Premium • Advanced • Universal



Xpressnap
One napkin. Every time.

- Sistema de mesa para servilleta interdoblada
- Mejora la higiene
- Las servilletas salen una a una
- Capacidad de 200 servilletas
- Puede colocar publicidad de su negocio



Tork Premium

Facial tipo cubo

- Facial ultra suave
- Doble hoja
- Fácil dispensado
- Confort e imagen



Tork Advanced
Papel Jumbo Roll Mini

- Para uso en sistema dispensador
- Sistema T2 Mini, con freno que ayuda a controlar el consumo
- Hoja doble, para mayor suavidad
- Fabricado en fibra 100% reciclada



Servilletas Dinner

- Embosado de alta calidad
- Advanced doble hoja y Universal hoja sencilla
- Hecho de 100% de fibra reciclada
- Ofrece beneficios para el medio ambiente
- Environmental Choice "EcoLogo" Certificado

2010 Nuevo Año / Nuevas noticias de TORK...

Para comentarios y preguntas llamar a: Costa Rica: 800-737-8424 • Nicaragua: (505) 2552-2936 • Honduras: (504) 234-1598 ó 551-2410
El Salvador: (503) 2525-1111 • Guatemala: (502) 2353-1155 • Panamá: (507) 236-3333 ó 304-4272
www.sca centroamerica.com • infotork.centroamerica@sca.com



Circulan la revista

Por este medio les solicito eliminar la suscripción que se encuentra a nombre de Kattia Rojas y Ana Jency Meza. Lo anterior, debido a que nuestra Gerente General recibe la misma y de ahí nos informamos nosotros. Muchísimas gracias.
Ana Meza

Cultura del vino

Yo estuve los dos días en la expovino y en síntesis me pareció excelente la organización, el orden, la calidad, eficacia y eficiencia del evento. Además quería expresar mi alegría por brindarme tan valiosa oportunidad de mejorar mi experiencia en la cultura del vino. Gracias de verdad a usted Milagro (Obando, ejecutiva del evento) y al equipo de trabajo de Expovino. Espero con ansias la Expovino 2010.
Iván Quesada

Pequeños gigantes

La Red Nacional de Pequeños Hoteles de Costa Rica y el Instituto Costarricense de Turismo, realizaron la I Feria de la Hospitalidad Costarricense, en noviembre pasado. Durante el evento miembros de la red de pequeños hoteles, tuvieron oportunidad de presentar sus ofertas a mayoristas de viajes, además algunos proveedores del sector ofrecieron productos y servicios, desde aguas personalizadas, productos de limpieza, y servicios de capacitación, entre otros. En Costa Rica los pequeños hoteles representan más del 80% de la oferta, con hospedajes que van desde las cinco habitaciones.



Orieta M. Araya, Directora Ejecutiva de la Red de Pequeños Hoteles de Costa Rica, y Jane Lemarie, Vicepresidenta de la Asociación de Pequeños Hoteles de Centroamérica, se manifestaron satisfechas con los resultados de la feria.

Nuevo producto



La Mostaza de Dijon Fallot en varias presentaciones es el nuevo producto distribuido en exclusiva por Alpiste. Aunque las palabras Dijon y Mostaza siempre han ido de la mano, en realidad, la frase "mostaza de Dijon" se refiere a un estilo específico de mostaza, suave y fuerte. Las presentaciones disponibles son: Mostaza a la miel y vinagre balsámico, Mostaza de Cassis de Dijon, Mostaza de Dijon; ésta tolera sin problemas el uso en preparaciones calientes y Mostaza en Granos.

Para más detalles o pedidos, puede llamar al: 2215-3300 de Alpiste.



Detalles de la buena mesa

La transparencia perfecta del cristal, la fineza de la porcelana, la resistencia y brillo del acero inoxidable... Cada detalle es parte de la verdadera experiencia culinaria.

Línea Institucional hoteles y restaurantes

yamuni mayoreo

www.yamuni.com
Yamuni Mayoreo Tel. 2255-2066
De Mc Donalds Sabana 200 mtr. al este

TRAMONTINA

corona

SUNNEX
www.sunnex.com.hk

Paşabahçe

update
international

WARING COMMERCIAL

Distribuido por:
JOPCO
Artículos para hoteles y restaurantes

Tels. (506) 2215-3545
(506) 2213-7624
jopcocr@racsa.co.cr
www.jopco.net
Guachipelin, Escazú
www.waringproducts.com



SOLUCIONES INTELIGENTES PARA POTENCIAR SU NEGOCIO



Equipos para
Hotelería y
Restaurante

Sabemos que...

El sabor, la textura, el aroma y la presentación de las más deliciosas comidas dependen del conocimiento y la maestría del chef



Equipos para
Lavandería y
Dry Cleaning

Le ofrecemos nuestra línea completa de equipo de lavandería de primera calidad para todas sus necesidades que le permitirán lograr altos niveles de calidad en el lavado, secado y aplanchado, con alta eficiencia energética.



Departamento de Asistencia
Técnica y Repuestos

Servicio@equiposnieto.com / repuestos@equiposnieto.com

Departamento de Consultoría
y Diseño Alimentario

Proyectos@equiposnieto.com



En EQUIPOS NIETO nos especializamos en brindarle a ustedes todo el equipo y accesorios que requiere en su operación. Con más de 63 años de experiencia y más clientes satisfechos a nivel nacional e internacional, EQUIPOS NIETO es la solución inteligente para potenciar su negocio

Tel: (506) 2222-6555

ventas@equiposnieto.com

Fax: (506) 2257-0570

www.equiposnieto.com

Barrio Amón 100 mts. Oeste del INVU

aperitivos

HPG International en Costa Rica

El fuerte desarrollo hotelero e inmobiliario que experimenta Costa Rica, motivó a HPG International a visitar el país, y ofrecer sus servicios. Se trata de una agencia de proveeduría para la industria hotelera, con más de 20 años de experiencia, con operaciones en todo el mundo, con capacidad de obtener todo tipo de equipamiento para hoteles y proyectos, a precios que se ajustan al presupuesto.

Para Tarlene Davis, Directora de Proyectos para Latinoamérica, la empresa tiene dos ventajas competitivas muy importantes, "somos comprometidos en respetar las fechas de entrega, si decimos que estará listo en una fecha así será, y somos una agencia de proveeduría global, con capacidad de conseguir los productos en cualquier parte del mundo, eso nos permite ajustarnos con flexibilidad al presupuesto del cliente, no tenemos límites".

Tarlene Davis visitó recientemente el país, y aprovechó para reunirse con varios representantes de hoteles y proyectos, y comentó que existe mucho potencial en Costa Rica y en el momento que sea necesario HPG International abrirá oficinas en el país.



Edgar Marín, Gerente de Proyectos y Tarlene Davis, Directora de Proyectos para Latinoamérica de HPG International, LLC, durante su visita en Costa Rica, comentaron que la empresa tiene representantes en cada continente, con personal local en los países donde se desarrollan proyectos, y a corto plazo visualizan contar con su representante en Costa Rica.

El correo electrónico para contactarla es tarlene.davis@hpgimail.com, Cel: 415-786-8981. Para más detalles puede visitar la página www.hpginternational.com



DELE A SUS CLIENTES LA PROTECCIÓN Y EL CUIDADO QUE SE MEREZCAN



NUEVOS PAÑUELOS DESECHABLES KLEENEX® POCKET TRIPLE HOJA

El confort, la elegancia, la resistencia y la suavidad de los nuevos KLEENEX® Pocket hacen sentir al huésped como en su casa, punto fundamental para que regrese a su próxima estadía. Es el producto ideal para hoteles, clínicas, hospitales y oficinas en todo el mundo.



www.kcprofessional.com

Guatemala: (502) 2412-3700; El Salvador: (503) 2319-4551; Honduras: (504) 574-8966

Nicaragua: (505) 2276-8770; Costa Rica: (506)298-3183; Panamá: (507) 366-1720



Mozzarella Fresca

Con el fin de obtener un producto de más fácil manejo y conservación, el mercado norteamericano adaptó la receta del queso mozzarella, y en su mayoría, éstas son las versiones disponibles en el mercado.

Ahora Monteverde pone a disposición la versión original del queso mozzarella, tal y como se hace en Italia, se trata de Mozzarella Fresca, el queso más bajo en grasa del mercado, con solo 12% de grasa, muy utilizado en recetas como ensaladas.

Distribuye: Corporación Monteverde
Teléfono: (506) 2589 5858



Coco cubierto con Chocolate Britt

El nuevo producto de Café Britt elaborado con trozos de coco, endulzados en su punto y bañados en cremoso chocolate oscuro, que refleja el cálido sabor caribeño, un perfecto regalo al paladar, para disfrutar en cada bocado las delicias del trópico.

Disponible en presentación: doy pack de 170 gramos y pirámides de 28 gramos.

Para información:
ventas@cafebriitt.com
Tel: 2277-1620



Servilleta compacta

Una manera sencilla de sorprender a sus clientes. Con las servilletas compactas, solo tiene que agregar agua, y la servilleta estará lista para usar.

Distribuye: Good Life - Guam
Teléfono: 8836 7070 - 2670-2289



Póngale su firma

Un detalle para reforzar la marca de su hotel, restaurante o cafetería, es imprimir el sello personal en la vajilla. Yamuni Mayoreo cuenta con este servicio en las vajillas Corona. Según comentó Diana Rodríguez, gerente de ventas de Yamuni Mayoreo, este tipo de encargos se realizan con un mínimo de 300 piezas surtidas en el pedido inicial, con la posibilidad de reponer la cantidad de piezas que se requiera.

Rodríguez agregó que son varios los lugares que han optado por la personalización de la vajilla, como es el caso de McCafé, la Clínica Bíblica, el hospital Cima, el hotel Parador, entre otros.

Si desea más detalles sobre este y otros servicios de Yamuni Mayoreo puede contactarlos al teléfono: 2255 2056.



PROSERVICIO

Mantenimiento y Reparación de Equipos
Gas - Refrigeración - Pasaje - Carnicería - Panadería

Ofrecemos:

- ✦ Reconstrucción y reparación de equipos
- ✦ Contrato de mantenimiento preventivo
- ✦ Instalación y limpieza campanas, ductos y sistemas contra incendios



Contamos con:

- ✦ Poliza de responsabilidad civil y riesgo de trabajo
- ✦ Escalamiento técnico hasta el fabricante original
- ✦ Garantía con un amplio repaldo patrimonial

Taller Autorizado por:  KEITH & RAMÍREZ

Avenida 12 Calles 16-18 Bo. Los Angeles, San José de la terminal de buses de Puntarenas
25 más. Oeste. Teléfono: (506) 22230111 Fax: (506) 2222-2412 www.kr.com





LA MEJOR RESPUESTA A LOS RETOS DE LIMPIEZA EN HOTELES Y RESTAURANTES

PRODUCTOS AMIGOS DEL MEDIO AMBIENTE

Costa Rica: 506.2241.2121 • El Salvador: 503.2510.1800 • Guatemala: 502.2427.0444 • Honduras: 504.556.6848
Nicaragua: 505.240.1240 • Panamá: 507.261.6805



dicte®



La ingeniería al servicio de la panificación.

Tel:(506) 2221-8021 • Fax: (506) 2221-8411
Email: hdicte@racsa.co.cr

Horno Rotativo para pan y pastelería



Le fabricamos o importamos el equipo que satisface sus necesidades.



waguilar@equiposgala.com Tels. (506) 2227-2818 / 8834-6261 Fax. 2227-2848 San Sebastián contiguo a Multifrío
www.equiposgala.com

Sistemas de Extracción, Urnas para Calientes y Fríos, Cámaras de Refrigeración, Cocinas y Hornos, Baño María, Freidores, Planchas, Parrillas, Mesas Frías, Mesas de trabajo, Fregaderos Industriales. Tenemos a su disposición la Mejor Calidad en Cuartos Fríos, y la garantía de 1 año por cada uno de nuestros equipos.

Todo **su negocio** en la palma de su **mano**

Tel: (506) 2290-1970
ventas@sygsistemas.com • www.sygsistemas.com

POS Software
AMIGABLE, ACCESIBLE Y COMPLETO
Con más de 40.000 instalaciones alrededor del mundo, reduciendo costos y mejorando el servicio en restaurantes.

ALDELO

aperitivos

El manantial de San Pellegrino

Son muchas las diferencias entre el agua purificada y el agua mineral de manantial. Esta segunda no solo se distingue por el sabor y la sensación que deja en boca, sino también por sus beneficios en la salud.

Según comentó Luca Cafasso, Gerente Comercial de San Pellegrino para Latinoamérica, el agua mineral de manantial, contiene características únicas que son distintivas de su lugar de origen, "como el terroir de un vino". A diferencia del agua del tubo que es purificada y tratada, el agua mineral debe extraerse en el mismo lugar donde se origina, manteniendo su sabor original. Cafasso comentó que esta característica de envasado mayores costos de producción que por lo general se reflejan en el precio, no obstante Cafasso se mostró sorprendido, porque los precios de agua purificada en el mercado costarricense son muy similares al agua mineral que él representa. "La diferencia en precios es muy baja, en comparación con la calidad que ofrece la marca San Pellegrino". En Costa Rica, el agua San Pellegrino es distribuida por Alpiste Ltda.



Luca Cafasso, Gerente Comercial de San Pellegrino para Latinoamérica, "los restaurantes y hoteles que se preocupan por ofrecer calidad, deben poner atención al tipo de agua que ocupa el centro de sus mesas, el agua tiene un rol de preparación del paladar entre cada comida y entre cada copa de vino, de ahí la importancia que sea un agua que permita limpiar y preparar el paladar para recibir cada nuevo sabor".

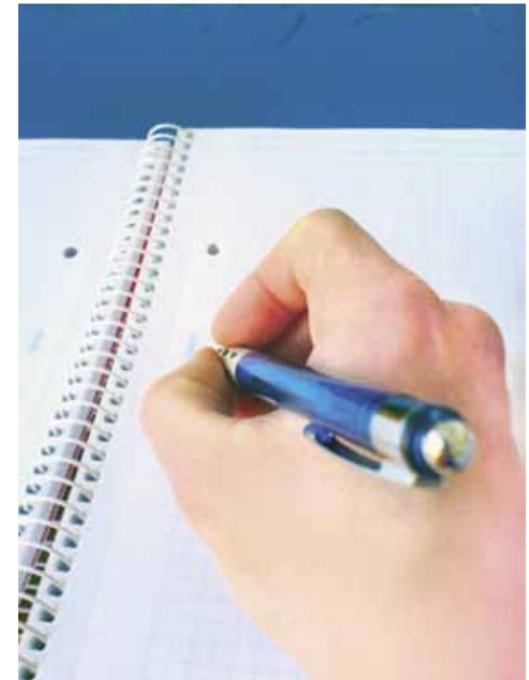
Oportunidades de capacitación

Si la escasa oferta de cursos, o la poca disponibilidad de horarios, que concuerden con los de sus empleados, han sido los perfectos inconvenientes para seguir evitando el tema la capacitación, este es el momento de replantearse una estrategia para fortalecer las diferentes áreas en las que su personal necesita capacitación.

En Costa Rica existen varias empresas que ofrecen servicios de capacitación para el sector de hoteles y restaurantes, como es el caso de la empresa Sistemas de Gestion en Alimentos, "SGA", conformada por profesionales en tecnología de alimentos, ingenieros químicos, nutricionistas, entre otros, que ofrecen servicios de capacitación que según comentó su gerente, Moisés Badilla, se ajustan a las necesidades de cada empresa. "ofrecemos capacitaciones ajustables al nivel que cada empresa requiere, con una disponibilidad de horario que permite programar las capacitaciones inclusive los fines de semana, en cualquier parte del país".

Badilla comentó que el curso de Manipulación de Alimentos que SGA imparte, está avalado por el Ministerio de Salud, y que han impartido satisfactoriamente este curso a más de 235 empresas.

Además de las capacitaciones, SGA realiza inspecciones en Buenas Prácticas de Manufactura, Auditorías, revisión de área de cocina, restaurantes, menús, etiquetas de alimentos, etiquetas nutricionales, diseño de sistemas de trazabilidad de los alimentos con muestreos y análisis físicos, químicos y microbiológicos, inscripción de alimentos en el Ministerio de Salud, entre otros servicios. **Para más detalles puede contactarlos al teléfono 8839 7223, o al correo: info@sgacr.com.**



POSTRES PARA CADENAS DE HOTELES Y RESTAURANTES:



Ofrecemos:

- Desarrollo de postres para restaurantes
- Exclusividad y confidencialidad
- Rellenos, toppings para postres
- Acompañamientos para ensaladas (Croutones, Aderezos y otros)



Contáctenos
Teléfonos: 2289-4662 / 2289-8442 Telefax: 2228-4804
E-mail: mastercook@delipostrescr.com
San Rafael de Escazú, San José. Costa Rica.

www.kr.co.cr
Tel. 2223 0111

KEITH & RAMIREZ
Industrial

Diseño
Ventas
Soporte
Repuestos

Soluciones de equipamiento para su negocio

Nuestros equipos están diseñados para ayudarle a enfrentar los problemas que le quitan tanto tiempo a su día.

Preparación de alimentos / Cocina & Refrigeración
Lavalozas & Limpieza / Lavandería / Menaje

KEITH & RAMIREZ
Industrial
simplificando su trabajo

Sabor, frescura y variedad



A.D.L. Seafoods



Productos del mar con la calidad y el servicio que hacen la diferencia.

Tels: 2228-1898 • 2664-3852
• Fax: 2289-2674
www.adlseafoods.com

TECNOLOGIA MUNDIAL CON TALENTO LOCAL

REFRIGERACION

OMEGA

25 AÑOS DE EXPERIENCIA EN

- EQUIPOS EN FRIO
- EQUIPOS DE CALOR
- REPUESTOS
- SOPORTE TECNICO

25 AÑOS

Sucursal Santa Ana
Brasil de Santa Ana.
Teléfono: (506) 2203-3191
Fax: (506) 2203-6506
favila@refrigeracionomega.com

Sucursal San José
Ave 10, 100 mts este de la Gasolinera La Castellana
Teléfono: (506) 2248-3505
Fax: (506) 2233-5855
imperio@refrigeracionomega.com

Fábrica en Santa Ana
Piedras de Santa Ana
Teléfono: (506) 2282-9086
Fax: (506) 2282-7770
info@refrigeracionomega.com

www.refrigeracionomega.com
info@refrigeracionomega.com

Feria Miami

12^{va} Edición del Show de Alimentos y Bebidas de las Américas

Por segundo Año la Revista Apetito participó en la feria, aquí algunos de nuestros visitantes al stand



Gilberth Moya, gerente general y Carmen Solano, gerente financiera de Agroverduras.
Tel: 25521072,
Email: agroverduras@ice.co.cr



Sonia Valverde, Karol Hidalgo, Marta Bustamante y Giselle Valverde, de Valverde y Asociados.



Erick Altamirano, Gerente de Marcas Senior, Unidad Estratégica de Refrescos, Elizabeth Dávila Gerente de Marca Kerns Guatemala, y Karla Banegas, Gerente de Marca Kerns Costa Rica, de Florida Bebidas.



Lucía Gutiérrez y Marcela Vargas Casafont, Trademarking La Florida Bebidas.



Mario Sánchez y Alejandro Acosta propietario del Restaurante Tres Hermanas.



Marco Vinicio Mata, Gerente General, y Flory Arroyo, gerente de mercadeo, de Contratos Fruteros.



Gary Sternberg, de RAM Consulting, ofreciendo su línea Lindsay.



Patricia Bolaños, gerente de compras de Mayca Foodservice.



Carmen Saborí, Pablo Cobo de Frusade.

LAS TORRES



SIROPOS GOURMET • GLACES • TOPPINGS • SUMINISTROS PARA MAQUINAS VENDING • BEBIDAS EN POLVO • RELLENOS PARA PANADERÍA

Productos para panadería, cafeterías, restaurantes y hoteles

Tels.: (506) 2234-9821 • (506) 2234-9558 • Fax: (506) 2225-7873

www.masterpac-cr.com • www.lastorrescr.com

Líderes en distribución de Productos Orientales

Especiales para la cocina: china, japonesa y demás países orientales, con una cobertura en hoteles, restaurantes y supermercados en todo el país.

Marcas y diseños Registrados.
Importador y Dist. Exclusivo para CR por Ancyfer S.A.

- Marca :Whit Rabbit (Caramelos chino)
- Marca : Butterfly (Te verde y Jazmin)
- Marca : Chy Fu (Salsa, Fideos y Te)
- Marca : Ocho Ocho (Confituras)

Importador y Dist. Exclusivo para CR por Ancyfer S.A.
Lee Kum Kee (USA) Inc. (Salsa Ostion y Salsa China)

ADVERTENCIA: Nos reservamos el DERECHO LEGAL de propiedad intelectual de nuestras marcas registradas pero en caso de violación a este derecho se aplicaran los artículos respectivos de acuerdo a la ley lo indique. No garantizamos el consumo de productos no registrados o copias a la venta en el mercado.

Cualquier consulta puede llamar al 2256-8106 de servicio al Cliente.



www.ancyfer.com

TEL: (506) 2256-8106 / 2223-3082, FAX: 2256 5840 • Avs. 10-12, calle 11, SAN JOSE CR. • E-Mail: chikfung@racsa.co.cr



expoempleo

Enlace entre empresas y talentos

9, 10 y 11 abril 2010

Hotel Barceló San José Palacio

ExpoEmpleo, la mejor feria de reclutamiento en Costa Rica donde las Empresas expositoras tienen la oportunidad de entrevistar a una audiencia diversa de empleados potenciales y mejorar su imagen exponiendo sus ventajas como un excelente empleador.

expocarrera

www.expoempleo.net

Para más información:
Katherine Thomas
Tel: (506) 2231-6722, ext. 147



Equipos

Una Fábrica a Su Servicio

Tel: (506) 2239-5516
Barreal de Heredia, frente a Cenada
www.equiposab.com
ventas@equiposab.com

Fabricación a la medida, Asesoría, Diseño e Instalación de:
Equipos en Acero Inoxidable, Equipos de Refrigeración, Equipos a Gas, Extracción y Equipos Importados.



Gihan Khangi y David Barboza de Productos Verdes.



Warner Varela, William Vega de Distri. Universal de Alimentos, Ileana Ramírez del Dep. de Agricultura de la Embajada de USA en C.R. y Shannen Bornsen, gerente de recursos internacionales del Dep. de Agricultura de Minesota.



Ileana Ramírez, del Departamento de Agricultura de la Embajada de Estados Unidos en Costa Rica, con Jelena Meisel, directora de la Feria de Alimentos y Bebidas de las Américas, en Miami.



Jose Antonio Pinto, Milena Berrocal y Sandra Malavassi, estudiantes de gastronomía de la Universidad Interamericana de Costa Rica.



Carlos Francisco Echeverría, Director de Proyectos de la Universidad del Turismo.



Verónica Ozeta de US Dairy Export Council.

Feria Miami

Purell TFX- Dispensador infrarojo, **libre de contacto**

Marca #1 en Estados Unidos.

Distribuidor exclusivo para Costa Rica:

Productos de Limpieza Industrial

- Sanitizantes para manos con **Dermoglicerina**, clínicamente comprobados.
- Eliminan el **99.99%** de los gérmenes que causan enfermedades.
- Compatibles con guantes de látex, vinil, etc.
- Disponibles en presentaciones desde uso personal hasta profesional.

Tel. 2248-0538 ó 2248-0557 | Fax: 2248-0529 | info@prolimcr.com

DISTRIBUIDORA
DE PRODUCTOS
PARA HOTELES &
RESTAURANTES

TEL.: (506) 2680-0139
FAX: (506) 2680-0679
E-MAIL: INFO@KION.CO.CR
WWW.KION.CO.CR

GUANACASTE

Una cita muy esperada

En su segunda edición, Expovino Costa Rica, encontró a un mercado sediento de nuevas opciones. Muchos de los expositores coinciden en que también recibieron un público más preparado en el tema, y que incluso en las catas se notó una participación más activa, una muestra del crecimiento que ha tenido el mercado en los últimos años.

En la feria participaron más de 40 expositores, entre distribuidores de vinos y de productos relacionados, quienes presentaron vinos de Alemania, Argentina, Australia, Chile, España, Estados Unidos, Francia, Italia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Uruguay, y además productos y accesorios complementarios, relacionados con esta bebida.

Los enólogos y dueños de bodegas que visitaron la feria, tuvieron a cargo las 37 catas, que llenaron las expectativas de quienes buscaban conocer nuevos detalles sobre esta apasionante bebida.

Otra de las novedades fue el servicio de Chofer Designado, que durante la feria puso a disposición su personal debidamente identificado, un servicio para quienes estaban dispuestos a probar más de lo permitido por la ley, sin exponerse a multas o accidentes.



Mercado de alto potencial

Para Rafael De Falco, Director de Importadora Euro América, el mercado costarricense que consume vino es todavía reducido, sin embargo cuenta con lo necesario para crecer. "El mercado es pequeño, pero la ventaja es que el costarricense tiene interés en todo lo relacionado con la cultura del vino, y además es una economía estable, en donde el público tiene acceso a productos de calidad, por lo que tiene un gran potencial de crecimiento". Euro América es representante de los vinos Uruguayos Giménez Méndez, de los italianos de la bodega Agriverde, y del aceite de oliva Santiago, de Chile. De Falco asegura que su meta es convertirse en proveedor de preferencia, algo que espera lograr ofreciendo un servicio de calidad, satisfaciendo las necesidades del cliente con eficiencia. "Gracias a la variedad de nuestros productos, Euro América muestra como los diferentes paisajes, tierras y regiones contribuyen con el extraordinario abanico de sabores que en ellos se encuentran", comentó.



Rafael De Falco, Director de Importadora Euro América, que presentó en Expovino los vinos Giménez Méndez de Uruguay. Para contactarlo puede llamar al teléfono: (506) 2251-2403, 2251-2406.

Más espacio para el vino

En representación de la bodega del Palacio de los Frontaura y Victoria Castilla y León, Juan Ignacio González, afirma que una de las formas para que los buenos vinos gocen del espacio que merecen en el sector, "es sacar del mercado lo que es regular y mediocre. Solo así podría preservarse con más fuerza la calidad de los buenos vinos".

Asegura que actualmente el mercado se ha "prostituido", permitiendo la llegada de vinos que no gozan de una calidad aceptable y esto no solo va en detrimento de quienes los venden sino del consumidor que perfectamente podría alejarse de los restaurantes, por ejemplo", dice González.

Sin embargo, destaca que "estos eventos son los que ayudan a quienes buscan cultivar los valores que poseen los buenos vinos. Esto es una oportunidad para que el consumidor sea más exigente y llegue a los restaurantes a pedir calidad", asegura, en referencia Expovino



Juan Ignacio González, en representación de la bodega del Palacio de los Frontaura y Victoria Castilla y León, fue claro al afirmar que la calidad de los vinos siempre debe prevalecer por encima de un mercado que posee productos regulares y mediocres.

ESCUELA TECNICA **NUEVA**

PROSERVICIO
Mantenimiento y Reparación de Equipos
Gas - Refrigeración - Pesaje - Carnicería - Panadería

Anuncia apertura de cursos especializados en Mantenimiento y Reparación de equipos de la industria Hotelera y Gastronómica

Máquinas de hielo
Cuartos fríos
Cámaras de congelación y mantenimiento
Equipo de Lavandería
Aires acondicionados
Batidores-Moledoras-Rebanadoras
Equipos de Gas
Entre otros...

Taller Autorizado de:
KEITH RAMÍREZ
El equipo que le brinda soluciones...

Matrícula Abierta
Para mayor información al 22-23 01-11 ext 121, 129
www.kr.co.cr Email: info@proservicio.co.cr

JOPCO
Artículos para hoteles y restaurantes

Artículos de hotel y restaurante: vasos, platos, ollas, sartenes, batidoras, etc.

Tels. (506) 2215-3545 • 2213-7624
www.jopco.net • jopcoer@racsa.co.cr • Guachipelin, Escazú.

Comercial PF entregó Premios de Expovino

Durante Expovino Costa Rica 2009, Comercial PF rifó entre los que visitaron su stand dos prensas con vino, una de la bodega Joan Sardá, y la otra con los vinos chilenos de la bodega Corinto.

Dyanna Oviedo, Asesora de Bodas y Más, fue la ganadora de los tres vinos de Joan Sardá, y Carmen Araya, Directora Médico del Centro Médico Lain, en Paseo de las Flores, se llevó los tres vinos chilenos.



Enfocados en servicio

Para Jorge Granados, gerente general de Importadora Jorgran el mayor reto que ha alcanzado su empresa ha sido posicionarse como distribuidor de vinos en un mercado pequeño como Costa Rica, dominado según comentó "por los grandes distribuidores".

¿Cómo lo ha logrado? Granados asegura que el enfoque de Jorgran es el servicio personalizado. "Somos una empresa orientada en el servicio constante y eficiente, sabemos que nuestro valor está en ofrecer atención personalizada y buena calidad de vinos".

Además de la venta de vinos, Jorgran ofrece catas dirigidas, que pueden ser impartidas en la oficina o en la comodidad del hogar, una oportunidad para compartir y aprender más sobre esta bebida, en agradable compañía.



Jorge Granados, Gerente General de Jorgran, entre los productos que importa al país se encuentran los vinos Argentinos de las bodegas López, y Las Perdices, los chilenos de la bodega Vistamar, Viña Extremeña de España, además de una línea de aceites de oliva también de la bodega López. Para más detalles puede contactarlos al teléfono: 2222-3202



Ernesto Peña, Wine Ambassador, afirma que todas las regiones producen buenos vinos para todos los gustos, pero la diferencia está en que el vino resguarde el sabor que la fruta indica.

¿Cómo identificar un buen vino?

Ernesto Peña, Wine Ambassador, invitado a Expovino por Ciamesa, indica que lo primero es saber que "un buen vino tiene que ser genuino, original, y hecho bajo los procedimientos más rigurosos que corresponden a un vino de calidad".

Peña afirma que sin importar de qué región sea el vino, "éste siempre debe expresar lo que la fruta indica. Todas las regiones producen buenos vinos, pero la fruta es esencial", afirma Peña.

Asegura que los buenos vinos siempre se han identificado por sus procesos de elaboración, lo que poco a poco ha ido marcando renombre entre las bodegas mundiales.

"Hoy un dueño de restaurante debe asegurarse de tener una carta con vinos de este tipo, pues los clientes cada vez exigen más calidad", sostiene Peña.

Para vender más vino...

"Lo primero es trabajar en la capacitación del personal de servicio, pues hay muy poco conocimiento, lo que restringe la oferta de cara a los clientes", así de directo, Hermann Bendfeldt, Director de Área de Giowine, y promovido por Dispal, destacó uno de sus mejores consejos para que los dueños de restaurantes aumenten sus ventas de vino. Bendfeldt destacó además que es importante "continuar con la organización de eventos de la talla de Expovino y Wine Dinners, que buscan aumentar el interés y la cultura del vino. Esto es un beneficio tanto para distribuidores como para quienes ofrecen directamente los vinos en sus restaurantes".

Por último, Hermann indicó que "es importante bajar el nivel de sofisticación que ha adquirido el vino, en el sentido de darle más confianza al consumidor para que tenga experiencias más relajantes".



Hermann Bendfeldt, Director de Área de Giowine, asegura que con un personal más capacitado, se pueden ver resultados inmediatos en el aumento de las ventas de vino.



TURBOCHEF

¿Cuándo fue la última vez que sus clientes le exigieron un servicio más lento?

NUNCA. Imagine los beneficios de un horno 12 veces más rápido y con la capacidad de atender todas sus necesidades de room service o snack bar al alcance de un botón.

KEITH & RAMIREZ Industrial

Cotice con nosotros Tel.:2223-0111 www.kr.co.cr



GIMENEZ MENDEZ
EXCLUSIVE WINES OF THE FAMILY
URUGUAY

Nuestros viñedos y lagar están situados en las regiones de Las Brujas, Montevideo, Los Cerrillos y Canelón Grande, en el sur de Uruguay, un territorio privilegiado para la producción de los vinos finos, donde el suelo, el clima y las uvas parecen ser bendecidos.



Importadora euro america

Teléfonos: +506 22512403
22512406
iea.euroamerica@gmail.com

El sector de hoteles y restaurantes aprovechó la oportunidad de encontrarse con los distribuidores de vinos y productos afines, en la II Edición de ExpoVino Costa Rica, *Apetito* conversó con algunos de ellos, quienes se mostraron muy satisfechos con la decisión de dedicar un día de la feria a los visitantes del Trade.



Jessica Buch, Socia de Dozel Pacífico, y Jorge Salazar, Socio del restaurante El Lagarto en Playa Sámara.



German Vargas, Gerente de Mercadeo y Ventas, Benito Carbonaro, Chef de Fogo Brasil, y Alexandro Dutna, Chef de Pizza y Pastas by Fogo Brasil.



Humberto Madrigal y Yahaira Zamora, Propietarios del Restaurante Remembranzas, en Guápiles.



Darrell Thomas, Chef Ejecutivo y Director de Alimentos y Bebidas de la Marina Los Sueños.



Wilghen Barrientos y Jerry Smith del Hotel Paradisus Playa Conchal.



Eduardo Villafranca, Vicepresidente del Grupo Islita, Con Sergio Altmann de Alpiste.



Shirley Solano y Guillermo Quirós propietarios de Hacienda El Rodeo.



Ciro de Angelis, Gerente de Alimentos y Bebidas, y Eldon Cooke, Propietario, Hotel Grano de Oro.



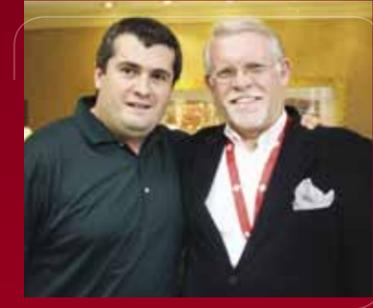
Max Jiménez, Gerente General de Comproim y Irene Álvarez, Gerente de Mercadeo de Inversiones AMPM.



Julián Calero, Gerente Alimentos y Bebidas, y Jonathan González Conserje, Hotel Arenal Nayara, Fortuna de San Carlos.



Andrés Quesada, Propietario, Rinir Mora y Youser Arias, Salonereros, del Restaurante Don Rufino, de la Fortuna de San Carlos.



Bixente Pery, Gerente de Alimentos y Bebidas del Hotel Four Seasons, junto a Jürgen Mormels, Propietario de Delika.



Jacqueline Acuña, Encargada de Vinos, Félix Torres Copropietario del Hotel Arenal Nayara en la Fortuna de San Carlos. Al centro, Antonio Rojas, Jefe de Área de HA&COM de Zona Norte, Sur y Pacífico Central.



Christian Amores, Director de Relaciones Públicas y Mercadeo, Jorge Marvin Hernández, Jefe de Alimentos y Bebidas y Deibis Chaves, Chef, del Hotel Los Lagos en San Carlos.



Kevin N. Smith, Consejero Agrícola USDA Embajada Estados Unidos, Guillermo Rodríguez, Asesor Revista *Apetito*, Frank Gayaldo, Director de Desarrollo de Negocios Internacionales de LODI Chamber of Commerce, y Peter Brennan, Embajador de Estados Unidos en Costa Rica.



Daniela Arrieta, Supervisora de Restaurante, Jefry Vargas, Salonero, Reyner García, Bartender, Rosa Carmona, Salonera, Priscilla Durán, Cajera, Mauricio Fair, Salonero, del Hotel Presidente.



Leandro Aldaburu, Administrador y Arnoldo Aguilar, Gerente Socio del restaurante Novillo Alegre, con Maximiliano Vallés, Export Manager de Trivento.



Jean Claude Fromont (derecha), Propietario del restaurante L'Il de France, junto a Alain Spruyt, Vicepresidente de Asehot Internacional.



Lidce Salazar y Joyce Senior, Nutricionistas, del Restaurante Limoncello, de Barrio La California, en San José.



Marcel Khoury, Chef Socio del Restaurante La Patagonia, María Hon, Propietaria del Restaurante Tin Jo, y Mario Bolaños, Socio Restaurante La Patagonia.



Carlos Álvarez, Propietario Parrillada Donde Carlos.



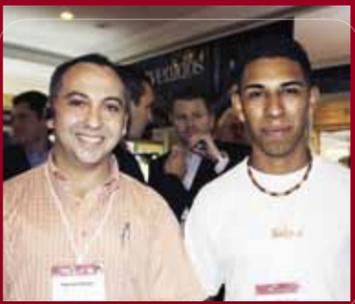
Ana Patricia Alvarez, Propietaria, Joaquín Maravilla, Capitán, Carlos López, Maitre y Andrés Naranjo, Administrador, del Restaurante el Cencerro, de Alajuela.



Mahammad Reza, Propietario y Majjo Keshvari, Gerente de Mercadeo de Hamburger Grill y Tri Pizza, en Rohrmoser.



Johnny Chaves, Gerente de Alimentos y Bebidas, del Hotel Villa Blanca de San Ramón.



Gabriel Steren, Salonero y José Ulloa, Cocinero del Restaurante Bacchus.



Ronal Calvo, Gerente de Operaciones hotel Rancho Brovilla, Trixiana Carvallo de Alpiste y Carlos Saborío propietario Kalalú Caterine Service



Roberto Gustavo, Jefe de Salón, Restaurante Tin-Jo.

MONTEVERDE

Quesos Frescos:
Montino, Montino Semiduro.

Quesos Semimaduros:
Monte Rico, Monte Rico Light, Monte Rico Jalapeño, Mozzarella, Queso Pizzero, Mezcla de Rallados.

Quesos Maduros:
Parmesano, Gouda, Cheddar, Edam, Baby Swiss, Emmental, Tilsit, Provolone.

Quesos procesados:
Procesado, Salsa de Queso, Monte Suizo, Choco Cheese, Spread.

Queso Crema:
Queso Crema, Queso Crema Light, Queso Crema Light con Albahaca, Queso Crema con Jaleas (guayaba y fresa).

Otros Lácteos:
Natilla, Natilla Liviana, Dips, Crema Dulce, Caramelo, Helados, Yogurt.

Embutidos.

Los mejores platillos inician con los mejores ingredientes...

LekkerLand
EUROPEAN TRADITION

Quesos Frescos:
Quark, Mozzarella, Feta, Chevre.

Quesos Maduros:
Gouda, Gouda Lite, Gouda Hierbas, Gouda Especies, Edam, Maasdam, Caprino, Caprino Hierbas, Caprino Especies, Barva Blue, Barchego.

Distribuye Caroma Tel: 2240-4242
Corporación Monteverde, S.A. Tel: 2293-9960, gcomercial@monteverde.net, www.monteverde.net

Alpiste Ltda.

Contacto: Lic. Sergio Altmann / Cinthya Vargas
Cargo: Director Comercial / Ventas Show Room
Tel.: (506) 2215-3300 • Fax: (506) 2215-3303
Email: showroom@alpiste.co.cr
URL: www.alpiste.co.cr <http://www.alpiste.co.cr>
Vinos: Argentina, Chile, España, Italia
Productos complementarios:
Alimentos (Embutidos, Quesos)
Fiorucci www.fioruccifoods.com
Categoría: Agua (Italia)
San Pellegrino www.sanpellegrino.com

Bruno Zaratin, Export Manager Santa Margherita y Pietro Poma, Presidente Alpiste.



Auto Mercado

Contacto: Anabelle Achí
Cargo: Compradora Productos Importados Directos
Tel.: (506) 2261-5250 • Fax: (506) 2261-5812
Email: aachi@automercado.co.cr
URL: www.automercado.co.cr
Vinos: Argentina, Chile



BI Wine Selection

Contacto: Pablo García
Cargo: Director Comercial
Tel.: (506) 2258-5758 / 2232-1030
Fax: (506) 2258-3214
Email: pgarcia@biwineselection.com
URL: www.biwineselection.com
Vinos: Chile, España

En la foto: Dr. José Luis Sánchez, Presidente



MAZZEI
1435

La historia de la familia Mazzei se habla no solo por la historia de la viticultura en Toscana, si no también a toda la vida política y cultural de la región. Los primeros documentos sobre Mazzei, originarios de la zona del vino de Carmignano, provienen del inicio del siglo XI. En este siglo sobresale el símbolo más antiguo de Mazzei que contiene tres martillos de madera, herramientas típicas del arte de los maestros Bottai y Dogai. En el año 300 surge un cambio en el símbolo, aparecen tres mazos de hierro que siguen hoy en día. Desde su origen los Mazzei llevan a cabo la actividad de agricultores, que participan activamente a la vida mercantil y profesional de Florencia ocupando cargos importantes del gobierno. En la actualidad, después de casi tres siglos, la familia Mazzei bajo la guía de Lapo Mazzei que con sus hijos: Filippo y Francesco conducen las propiedades, manteniendo vivos los valores de la historia y de la tradición familiar enfocados en funciones de las exigencias del mercado y también de las oportunidades ofrecidas por parte de las tecnologías modernas. De esta forma se colocan estrategias importantes como la adopción del más moderno sistema de tutela de ambiente (Autoproducción de energía) y por la creación de un verdadero grupo vitivinícola con la adquisición de nuevas haciendas en las dos áreas más prometedoras de Italia: Maremma y Sicilia Sur Oriental.



Euroalimentos les recomienda 2 tipos de vinos :
ZISOLA DOPPIOZETA *nero d'avola rigurosamente cultivado " ad alberello "*
BELGVARDO *rosado para tomar " diferente "*

Euroalimentos
Telefono 2215-2380
www.euroalimentoscr.com





Bodegas Frontaura

Contacto: Marisa Del Val
Cargo: Secretaria Exportación
Tel.: 34 983 36 0284
Fax: 34 983 34 5546
Email: info@bodegasfrontaura.es
URL: www.bodegasfrontaura.es
Vinos: España

Claudia Ortega y Tharinn Madrigal del
Departamento Comercial.

California Boutique Wines

Contacto:
Frank Gayaldo, Presidente y
Carlos Chamberlain Vicepresidente
Tel.: (506) 2253-5433
Fax: (506)2253-5428
Email:
carloschamberlain@hotmail.com
Vinos: Estados Unidos



Canachil S.A.

Contacto: María Antonieta Mellado
Cargo: Presidente
Tel.: (506)2239-2571
Fax: (506)2293-7802
Email: canachilsa@racs.co.cr
URL: www.canachilsa.com
Vinos: Chile, Italia

THE ONLY RESULTS WE CARE ABOUT ARE GREAT ONES.

Distribuidor exclusivo:
KEITH & RAMIREZ Industrial
www.kr.co.cr
Tel. 2223 0111
www.vulcanhart.com

© 2009 Vulcan

Una excelente selección de uvas, para ofrecerle los más exquisitos vinos

Delika
by Gourmet Imports

J. BOUCHON
NEYEN
VIA CHOCALAN
LOMA LARGA VINEYARDS
TABALI

Para sus pedidos al detalle y de Foodservice
Tel.: 2281 2855 • Fax: 2253 0449
www.gourmetimports.co.cr

Cava Mundial

Contacto: Simao Monroy
Cargo: Gerente
Tel.: (506) 8861-7663 / 2215-3211
Email: infocr@cavamundial.com
URL: www.cavamundial.com
Vinos: Chile, Argentina, Portugal, España, entre otros.



Cercone Vinos

Contacto: Karen Mora
Cargo: Ejecutiva de Marca
Tel.: (506) 2582-9099 / 2582-9000 / 8866-9669
Fax: (506) 2582-9090
Email: kmora@lucema.com
URL: www.cerconevinos.com
Vinos: Alemania, Chile, España

En la foto con: Laura Jiménez de Mercadeo.



Ciamesa

Contacto: Gerardo Mora
Cargo: Gerente de Mercadeo
Tel.: (506) 2264-5000
Fax: (506) 2254-8786
Email: gmoram@ciamesa.com
Vinos: Argentina, Chile, Estados Unidos

En la foto: Ernesto Peña, International Area Manager
Ernest & Julio Gallo



Regale Seguridad esta Navidad!

En tiempos difíciles hay que estar protegido. Tenemos la experiencia y el equipo para lograrlo.



Soluciones Integrales de Seguridad
Your Security is our Business

Tels.: CR (506) 8-829-9069 • USA 1-954-8398777
E-mail: info@zarekcorp.com • www.zarekcorp.com



Lo mejor en **Vinos...**



PARA INFORMACIÓN, PEDIDOS Y SERVICIO DE ENTREGA LLÁMENOS AL 2582-9000 O ESCRÍBANOS A KMORA@LUCEMA.COM - WWW.CERCONEVINOS.COM



Comercial PF S.A.

Contacto: Luis Fernando Morales
Cargo: Gerente de Ventas
Tel.: (506) 2237-2506 /
2238-1769
Fax: (506) 2261-7783
Email: luismorales@comercialpf.com
Vinos: Chile, España

**Corbe Gourmet S.A.
Domaines & Chateaux**

Contacto: Bernard Perraud
Cargo: Seleccionador
Tel.: (506) 2271-4950
Fax: (506) 2272-9195
Email: corbe.gourmet@hotmail.fr
Vinos: Francia
Vinos: Estados Unidos



Corporación Euroalimentos

Contacto: Laura Niccolini
Cargo: Gerente General
Tel.: (506) 2215-2380
Fax: (506)2215-2364
Email: corporacion_euroalimentos@yahoo.it
URL: www.euroalimentoscr.com
Vinos: Italia

En la foto: Marcos Torres Gerente Financiero,
Roberto Spini Gerente General, Roberto
Brambilla, Enrique Morales y Karolina Soto
Ejecutivos de Ventas



Esta Navidad nosotros lo hicimos por usted...

Con la Pre-mezcla para Queque Navideño Thomas Products, ahora no tiene que pensar en elaboradas recetas para darle a su queque la combinación perfecta de ingredientes y exquisito sabor...

Queque Navideño

- 1 Kg. Pre-Mezcla Queque Navideño Thomas Products
- 7-8 huevos (375 g)
- 1 1/3 taza de aceite (290 g)
- 1 1/3 taza de agua (80 g)
- 1 3/4 taza de Frutas y Nueces Mixtas Ann's House of Nuts (255 g)
- 1 1/2 taza de Fruta Mixta Ann's House of Nuts (255 g)

Para hacer el Almibar:

- 3/4 taza de ron (140 g)
- 1/4 taza de agua (60 g)
- 2 cucharadas de azúcar

Preparación:

1. Agregue los huevos, el aceite, el agua y la Pre-Mezcla en un tazón. Mezcle en batidora por 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en velocidad media-alta.
2. Enharine las frutas y las semillas picadas, agregue y mezcle durante 1 minuto en velocidad baja.
3. Engrase y enharine los moldes, vierta la mezcla.
4. Precaliente el horno a 350°F, hornee a 350°F(150°C) durante 35 minutos (variable según tipo de molde y peso del batido).
5. Para hacer el almibar, mezcle el ron con el agua y el azúcar. Cuando el queque haya enfriado, viértale encima el almibar de manera uniforme. Tape con papel aluminio hasta que sea absorbido.

PAQUETE DE 1 KILO: RINDE APROX PARA 4 QUEQUES MEDIANOS.

"Encuentre este producto en su supermercado preferido"

PRODUCTO ELABORADO EN COSTA RICA por BS C.A.S.A para Malto de Carlini S.A.

Tel: (506) 2290-1095 Fax: (506) 2291-3348

Ideas with passion

MAQUINAS PARA CAFE ESPRESSO Y CAPPUCINO

- Doméstico y Profesional
- Oficina Automático
- Profesional de Grupo
- Vending (autoservicio)

Tel.: 2291-1151 • Fax: 2291-1656

Diagonal a oficinas centrales de Pizza Hut, Pavas Condominios Zora, Local No. 15
E-mail: info@saeco.co.cr • www.saecocentroamerica.com

Delika by Gourmet Imports

Contacto: Gabriela Corrales M.
Cargo: Ejecutiva Desarrollo de Marca
Tel.: (506) 2281-2855
Fax: (506) 2253-0449
Email: gabriela.vinos@gourmetimports.co.cr
URL: www.gourmetimports.co.cr
Vinos: Chile
Productos Complementario: Alimentos (Quesos)

En la foto: Carlos Lamoliatt, Export Manager J Bouchon, Aida Torro Propietaria de Viña Chocolán y Jürgen Mormels, Propietario de Delika by Gourmet Imports.



Dispal S.A.

Contacto: Shellby Villalobos
Cargo: Jefe de Marca de Vinos
Tel.: (506)2293-1224 / 8341-1029
Fax: (506) 2293-6064
Email: shellby_villalobos@dispalcr.com
Vinos: Chile, Italia



Distribuidora e Importadora Sabores Argentinos S.A.

Contacto: Conrad Haehner
Cargo: Gerente General
Tel.: (506) 8365-8812 / 2220-1616
Fax: (506) 2232-7621
Email: atlanta@racsa.co.cr
URL: www.asesorenofilo.com Vinos: Argentina, Chile

En la foto: Keith Convery

CONOCÉ EL LUGAR DONDE SE HACE

EL VINO QUE TANTO TE GUSTA

Viaja aprovechando nuestros paquetes: "Casa de campo y Punta Cana", "Europa inolvidable", "Chile y Argentina: Ruta del Vino", "El Cairo y crucero por el Nilo". Para mayor información llámanos al: 2220-2120. Consulte por los beneficios al asistir a la ExpoVino.





Distribuidora Isleña

Contacto: Karen Gutiérrez / Eric Armijo
Cargo: Gerente de Mercadeo
Encargado Categorías Bebidas
Tel.: (506) 2293-0609
Fax: (506) 2293-3231
Email: kgutierrez@distribuidoraislena.com
eamijo@distribuidoraislena.com
URL: www.distribuidoraislena.com
Vinos: Argentina, Chile, España, Estados Unidos, Italia

En la foto: Luis Montoto, Gerente de Exportaciones de Vallformosa, Karen Gutiérrez, Gerente de Mercadeo, Alberto Guardia, Gerente General.

French Paradox

Contacto: Mathilde Moreau / Nicolas Dreyfus
Cargo: Directora / Propietario
Tel.: (506) 2228-8584
Fax: (506) 2228-8584
Email: info@frenchparadox.co.cr
URL: www.frenchparadox.co.cr
Vinos: Francia, Chile, Argentina



Distribuidora Jaizkibel

Contacto: Raúl Saco
Cargo: Propietario
Tel.: (506) 2220-1509 / 8843-7627
Email: distjaizkibel@yahoo.com
Vinos: España

En la foto con: Alejandro Camacho y Beatriz Moro.



Grupo Pampa

Contacto: Fernando Pérez
Cargo: Director Comercial
Tel.: (506) 2296-0797 • Fax: (506) 2296-2736
Email: ventas@gp.cr
URL: www.grupopampa.com
Vinos: Argentina, Australia, Chile, España, Estados Unidos, Francia, Nueva Zelanda, Sudáfrica

En la foto: Gabriel Carnevale Gerente, Yanci Mora de Ventas del Grupo Pampa y Hugo Salvestrini enólogo Viña Undurraga



EuroAmérica

Contacto: Rafael De Falco
Cargo: Gerente
Tel.: (506) 2251-2403/ 2251-2406.
Cel.: (506) 8339-9387
Email: iea.euroamerica@gmail.com
Vinos: Giménez Méndez de Uruguay, de Italia (Bodega Agriverde), y Aceite de Oliva Santiago, de Chile.

HA&COM Bebidas del Mundo S.A.

Contacto: Ignacio Soto
Cargo: Gerente Portafolio Vinos
Tel.: (506) 2297-1212
Fax: (506) 2297-2423
Email: ignacio.soto@haycom.co.cr
URL: www.haycom.co.cr
Vinos: Argentina, Australia, Chile, España, Estados Unidos, Italia

En la foto: Ignacio Soto, Gerente Portafolio de Vinos, Eduardo Solano, Gerente General.





Importadora Jorgran S.A.

Contacto: Jorge Granados
Cargo: Presidente
Tel.: (506) 2222-3202
Fax: (506) 2222-3311
Email: info@jorgran.com
URL: www.jorgran.com
Vinos: Argentina, Chile

En la foto con: Esteban Granados, Vicepresidente.

Terroir S.A.

Contacto: César Hernández
Cargo: Gerente General
Tel.: (506) 2234-5317
Fax: (506) 2281-2222
Email: terroir@racsa.co.cr
Vinos: Argentina

En la foto: Gustavo Villar, Ejecutivo de Ventas, y Susy Flores, modelo.



Makro Red Internacional S.A.

Contacto: Arturo Araya
Cargo: Gerente de Ventas
Tel.: (506) 2235-4523
Email: aaraya@makroredcd.com
Vinos: Chile

En la foto: Gastón Medina, Export Manager América Latina, Helen Badilla, Gerente de Proyectos, Arturo Araya, Gerente de Ventas, Freddy Ureña, Gerente General, José Ignacio Cancino, Enólogo de Viña La Rosa, e Ileana Ondoy, Gerente de Mercadeo.



Vinos Wagner S.A.

Contacto: María José Bastos
Cargo: Representante
Tel.: (506) 8838-5940
Email: mjbastos@enbodega.com
URL: www.enbodega.net
Vinos: Argentina



Vinum Aura S.A.

Contacto: Basilio Barros
Giancarlo Peralta
Cargo: Sommelier
Gerente Comercial
Tel.: (506) 2289-5917 / 2228-1544
Fax: (506) 2228-1544
Email: mercadeo@vinumlaenoteca.com
URL: www.vinumlaenoteca.com
Vinos: Argentina, Chile, España, Estados Unidos

En la foto: Giancarlo Peralta, Gerente Comercial, Diana Guerra, Gerente de Marca, Andres Aparicio, Enólogo de Haras de Pirque.



Sol Amerika / Grupo Gardel

Contacto: Marisol Narváez
Cargo: Directora
Tel.: (506)2519-4617
Fax: (506)2520-0831
Email: solamerika@gmail.com
Vinos: Uruguay

En la foto: Flory Mora, asistente, Catarina Stegel, Asesora de Ventas y Marisol Narváez, Directora.



Boc Art Gourmet Shop S.A.

Contacto: Inés Araya /Alejandra Ruiz
Cargo: Gerentes
Tel.: (506) 2228-0804
Fax: (506) 2588-2454
Email: boc_art@yahoo.com
URL: www.bocartgourmet.com
Categoría: Alimentos, Regalos

British American Tobacco

Contacto: Ania Piedra
Cargo: Premium Manager
Tel.: (506) 2209-1700
Fax: (506) 2209-1770
Email: ania_piedra@bat.com
URL: www.batca.com
Categoría: Cigarillos

Marylin Hincapié, Omar Flores, Andrea Giraldo, modelos, y Manuel Vázquez, Ejecutivo de Marca Kool.



Cabernet Wine Shop

Contacto: Alain Spruyt
Cargo: Gerente General
Tel.: (506) 2281-2481
Fax: (506) 2224-8803
Email: alainspruyt@cabernetshop.com
URL: www.cabernetshop.com
Categoría: Copas Riedel (Australia)
www.riedel.com

Café Britt Costa Rica, S.A.

Contacto: Daniela Solano
Cargo: Administradora de Marca
Tel.: (506) 2277-1625
Fax: (506) 2277-1699
Email: dasolano@cafebritt.com
URL: www.cafebritt.com
Categoría: Alimentos

En la foto con:
Rebecca Montes, asesora.



Dos Pinos

Contacto: Luis Daniel Sáenz
Cargo: Gerente
Cuentas Especiales
Tel.: (506) 2437-3000
Categoría: Alimentos (Quesos)



Embajada de Estados Unidos, Oficina de Asuntos Agrícolas

Contacto: Illeana Ramírez
Cargo: Especialista en Mercadeo
Tel.: (506) 2519-2285
Fax: (506) 2519-2097
Email: illeana.ramirez@fas.usda.gov
URL: www.usembassy.or.cr/fas.html
Categoría: Servicios

En la foto:
Cynthia Smith
Palliser, Mercadeo.



Escuela Argentina de Sommeliers, Sede San José

Contacto: Fernanda Tortós
Cargo: Coordinadora de Escuela Argentina de Sommeliers Costa Rica
Tel.: (506) 2248-9337
Fax: (506) 2248-9337
Email: ftortos@politecnico.cr
URL: www.sommeliers.com.ar • www.politecnico.cr
Categoría: Servicios - Educación



Industrias De Cartón S.A. (ICAR)

Contacto: Alberto Moreno
Cargo: Gerente de Ventas
Tel.: (506) 2231-4655
Fax: (506) 2231-0713
Email: ventas@icarcr.com
Categoría: Accesorios, cajas de cartón plegadizas para vinos, estuches promocionales, etc.

En la foto con:
Ignacio Moreno.





Kuehne+Nágel

Contacto: Javier Ramírez / Alan Tumulty,
Cargo: Gerente General / Gerente Ventas, Costa Rica y Nicaragua
Tel.: (506) 2220-2660
Fax: (506) 2291-5343
Cel.: (506) 8834-9757
Email: alan.tumulty@kuehne-nagel.com
Categoría: Transporte y logística

Sigma Alimentos

Contacto: Evelyn Arias
Cargo: Gerente de Marca, Carnes Frías
Tel.: (506) 2242-2627
Fax: (506) 2440-1555
Email: earias@sigma-alimentos.co.cr
URL: www.sigma-alimentos.com
Categoría: Alimentos

En la foto: Cristian Trigeros y Charline Jiménez, Promotora de Eventos.



Lekkerland

Contacto: Mees Baaijen
Cargo: Presidente
Tel.: (506) 2267-6650
Fax: (506) 2267-6475
Email: lekkerland@racsa.co.cr
URL: www.monteverde.net
Categoría: Alimentos

En la foto: Martina Baaijen.



U.S. Dairy Export Council

Contacto: Verónica Ozaeta
Cargo: Gerente de Mercadotecnia
Tel.: (52) 442 341 1606
Fax: (52) 415 152 6301
Email: vozaeta@marcatel.com.mx
lusdecMexico@gmail.com
URL: www.usdec.org

Categoría: Alimentos, Producto Lácteos



En la foto: Jeannette Víquez, Gestión Comercial, Paola Vázquez, Gerente de Vinos y Cervezas.

ProChile

Contacto: Mariela Díaz
Cargo: Directora ProChile para Centroamérica
Tel.: (506) 2224-1547
Fax: (506) 2283-4365
Email: mariela.diaz@prochilecr.com
URL: www.prochile.cl
Categoría: Servicios

Productores Monteverde

Contacto: Mario Bravo, Maurizio Brenes
Cargo: Trademarketing
Tel.: (506) 2589-5858
Fax: (506) 2293-3225
Email: trademarketing@monteverde.net / supervisor.trade@monteverde.net
URL: www.monteverde.net
Categoría: Alimentos

En la foto con: Karen Mora y Kimberly Ugalde



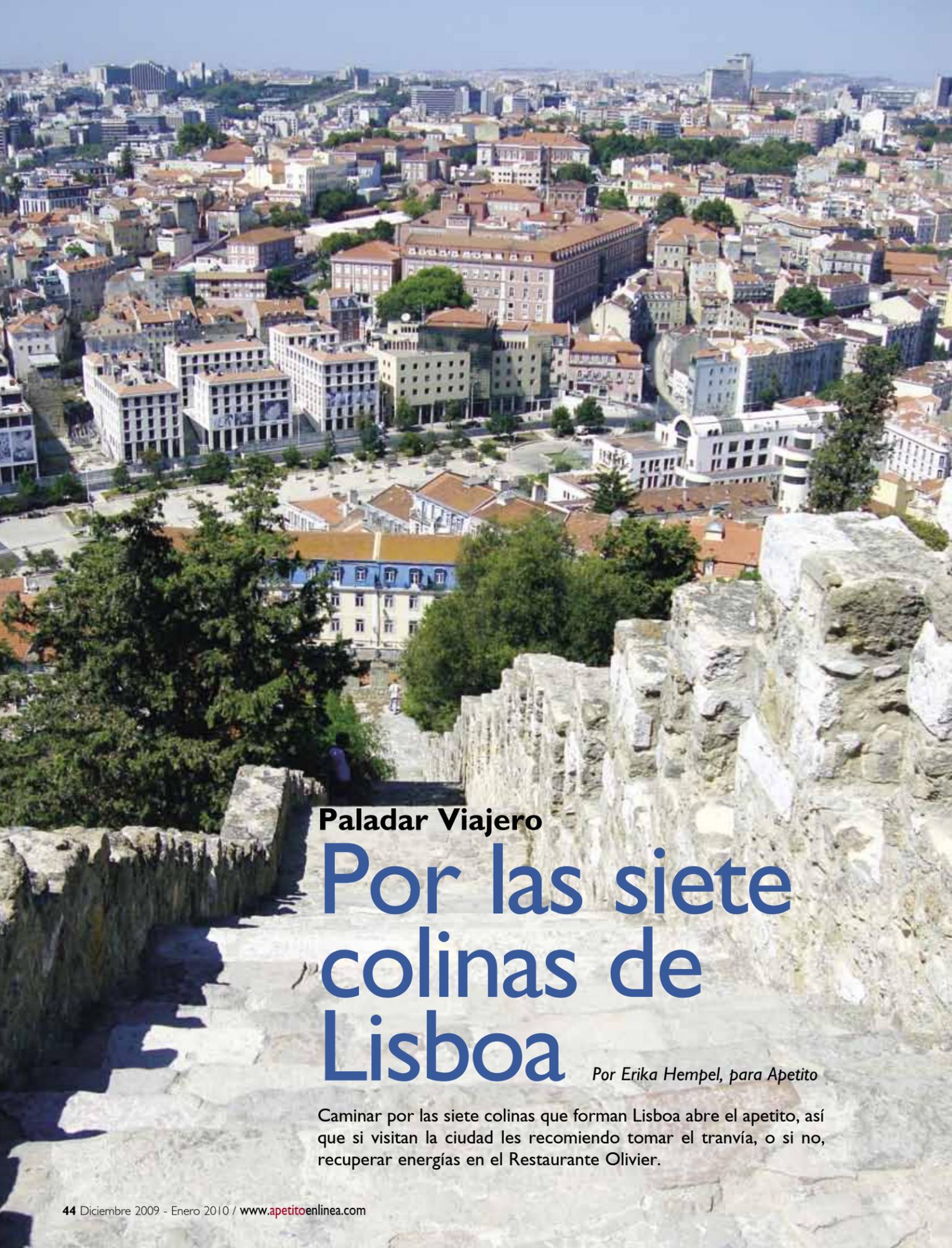
**EL EQUIPO PARA EMPRENDER SU NEGOCIO
LO DISTRIBUYE ELECTROFRIO**
Somos equipo para su negocio

Distribuimos:

- MORROYAL
- FOGEL
- IBBL
- Cornelius
- Astoria

100% CALIDAD Y RESPALDO

LLámenos, será un gusto atenderle! Tel: 2244-5530 • www.electrofriocr.com • ventas@electrofriocr.com • Santo Domingo de Heredia.



Paladar Viajero

Por las siete colinas de Lisboa

Por Erika Hempel, para *Apetito*

Caminar por las siete colinas que forman Lisboa abre el apetito, así que si visitan la ciudad les recomiendo tomar el tranvía, o si no, recuperar energías en el Restaurante Olivier.



Compartiendo un rato con Olivier...

El restaurante abrió en el 2005, pero ha tardado poco en abrirse hueco entre los mejores restaurantes de la ciudad. Olivier, nombre del cocinero y del restaurante, nació entre cocinas y siguió los pasos de su padre abriendo su primer restaurante en 1998. Hoy en día tiene dos restaurantes, el Olivier y el Olivier Avenida. En el restaurante Olivier se puede degustar comida portuguesa con un toque moderno y minimalista.

El Olivier Avenida abrió en mayo del 2008, con lo cual desde mayo a diciembre tenían tres restaurantes abiertos. Al ser únicamente Olivier y Nathalie, su hermana, que supervisan los locales, decidieron que era mejor cerrar uno y trasladarse al local del Olivier Café e instalar ahí el Olivier Restaurante. El nuevo local es más fácil de encontrar que el anterior y la ubicación es de fácil acceso por cualquier medio de transporte de la ciudad, tranvía, metro o bus. El Restaurante Olivier es un local más pequeño que el Olivier Avenida, y tienen el famoso menú degustación.

En el restaurante estaba dando vueltas Natalie, hermana de Olivier, que vino a la mesa a presentarse y a preguntar que tal estaba todo, qué habíamos pedido y si teníamos alguna pregunta. A los pocos minutos apareció Olivier, que también se presentó y se interesó por nuestra elección de platos. Él mismo se encarga de crear los platos y supervisar la cocina.

El menú degustación cuesta 37,50 Euros, que trae 9 entrantes fijos y un plato fuerte a elegir. Los entrantes llegan a la mesa con sólo sentarte, e incluyen dos carpaccios, uno de bacalao – comida típica en Lisboa, uno de carne, un foie con mermelada de higo y aceite de oliva con vinagre balsámico para mojar el pan. Los entrantes fríos llegan primero y seguidamente van llegando, poco a poco los entrantes calientes. Empezamos con una sopa de tomate servida en copa de martini, luego una salchicha hecha en el restaurante y envuelta en hojas de parra.

Nueve entrantes suena a mucha cantidad, sin embargo son pequeños, así como los platos principales, lo cual hace que la combinación total del menú degustación sea buena.

Esa noche había cinco camareros y siete personas en la cocina para atender a alrededor de 50 personas en el restaurante. El servicio fue rápido y simpático, preocupándose siempre por los detalles y porque la comida se sirviera en el momento adecuado. Nathalie y Olivier les enseñan a sus empleados a ser como ellos, simpáticos, atentos con el cliente y a no decir nunca que no.

Alrededor del 50% de los clientes piden el menú degustación. Los platos de la carta generalmente los piden los Portugueses que ya han estado en el restaurante anteriormente, mientras los turistas piden el menú degustación para poder probar un poco de todo. En una noche de fin de semana, las noches más ocupadas, sirven alrededor de 90 platos.

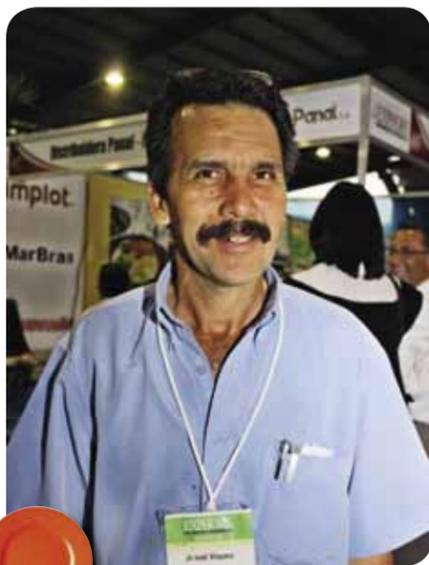


Visitantes de Exphore

La feria es considerada una excelente oportunidad de negocios, pero los visitantes esperan más innovación para el 2010.

Cuando le preguntamos a los visitantes de Exphore 2009, sobre su experiencia en la feria, dicen estar satisfechos con la visita, y que encontraron productos novedosos, que ya están utilizando o al menos se encuentran en proceso de compra. Todos aseguran que asistirán a la

Exphore 2010, y que esperan encontrar más novedades, y productos que les faciliten y hagan más eficiente su trabajo. Sin lugar a dudas, una excelente oportunidad para encontrar nuevos clientes, estrechar relaciones con los existentes y presentarles sus novedades.



Josué Viquez, Gerente General de la Chicharronera San Rafael, en Poás de Alajuela

“Si me piden definir Exphore yo diría que es una feria indispensable para los que trabajamos en el sector. Está muy bien organizada, una excelente oportunidad para incorporar nuevos productos, este año fue muy importante para mí, ya que estoy en proceso de abrir un bar, por eso mi visita también se enfocó en localizar proveedores para este nuevo negocio. En el 2010 espero encontrar nuevas empresas, y más oferta en el área de mariscos y carnes”.

Rubén Villalobos, Sub-Chef

“Este año me parece que la feria se inclinó más por los productos hoteleros, pero me hizo falta encontrar más opciones de utensilios de cocina. En el 2010 espero encontrar más productos nuevos, la cocina cambia constantemente, tanto en montaje, nuevas tendencias como en la variedad de utensilios para trabajar, y mucha variedad en vajillas para los montajes de platos de las nuevas tendencias culinarias”.

En la foto: Rubén Villalobos con Sofía Ramírez del Área de Prensa del Hotel The Springs, de La Fortuna de San Carlos.



Cristian Morales, chef

“La feria estuvo muy bien, lo que más me llamó la atención fue el *homo de Tips*, ellos se esmeraron por darlo a conocer de una forma creativa, se trata de un producto muy novedoso y completo, que de hecho estamos cotizando y esperamos poder adquirirlo. El próximo año estaremos visitando la feria, al igual que la mayoría de visitantes, espero encontrar buenas propuestas de productos, a precios competitivos, y más novedades como las servilletas compactas, que simplifican nuestro trabajo”.

En la foto: Angelo Quesada, Jefe de Salón, Carlos Collado, Propietario y Cristian Morales, Chef, del Restaurante Maderos, de San Ramón de Tres Ríos.



10 años de la mano con el sector de Hoteles y Restaurantes

200 stands de proveedores de la industria. Encuentre: productos nuevos, contactos y colegas

EXPHORE

EXPO-HOTELES Y RESTAURANTES

22 al 24 de Junio 2010, C. C. Real Cariari Torre Geko Reserve su stand: Tel: (506) 2231-6722 ext 132

Entrada gratis: Regístrese anticipadamente en www.exphore.com Precio de la entrada sin registro: ₡4,000

www.exphore.com No se permite el ingreso a menores de edad. Horario: 11:00 a.m. - 8:00p.m.

Regresó el Conejo Blanco

Los tradicionales confites White Rabbit regresaron al mercado costarricense, con el aval del Ministerio de Salud.

Los confites White Rabbit regresaron al mercado nacional, a casi tres meses de que el Ministerio de Salud ordenara su retiro, por problemas de contaminación. Ahora, el tradicional confite regresó para quedarse por mucho tiempo, ya que la casa fabricante en china modificó la fórmula de preparación, eliminando el uso de melamina, sustancia responsable de su retiro del mercado a finales de julio. Según aseguró Edwin Chan, encargado de mercadeo de Ancyfer, distribuidor exclusivo de este producto en el país, la receta fue modificada, pero el sabor y presentación de los confites se mantiene.

Para obtener el aval del Ministerio de Salud, Ancyfer presentó los respectivos estudios, realizados por el laboratorio de la Universidad de Costa Rica, y de acuerdo con Chan "la gente puede estar segura de consumir los confites White Rabbit sin ningún riesgo, ya que el producto alterado se retiró por completo del mercado, se cambió la receta pero el sabor y textura se mantiene".

Chan señaló la importancia de comprar productos con distribuidores autorizados, como en el caso de los confites, Importadora y Distribuidora Ancyfer es la única empresa autorizada para su distribución en Costa Rica, "nosotros garantizamos la calidad de los productos que representamos, pero no podemos controlar que en el mercado se ofrezcan versiones falsificadas de los productos". Para garantizarlo, Chan recordó que en la parte posterior de los empaques, el cliente puede verificar la etiqueta donde se indica que Ancyfer es el distribuidor exclusivo.

No llegó solo

El confite ícono de los restaurantes chinos regresó al mercado costarricense acompañado. Se trata de los Golden Rabbit, una versión más acaramelada de los White Rabbit. La fabricante de los confites realizó el relanzamiento del conejo blanco, junto con esta nueva presentación, y además incluyó algunos cambios en el empaque del White Rabbit, según comentó el encargado de mercadeo de Ancyfer, se trata de una estrategia que busca además de relanzar la marca, hacer una diferencia entre los confites que fueron retirados del mercado, y estos que traen la nueva fórmula, y de esta manera evitar confusiones.

Para más detalles sobre estos y otros productos de Importadora y Distribuidora Ancyfer, puede llamar al teléfono: 2256 - 8106, al fax 2256 - 5840.

De Compras



Edwin Chang, encargado de mercadeo de Importadora y Distribuidora Ancyfer, mostró la tradicional presentación del White Rabbit, junto con los Golden Rabbit, la nueva línea de confites disponibles en el mercado.



GOLDEN RABBIT

La figura del conejo en la presentación del Golden Rabbit es más "infantil", se trata de una amigable caricatura, que busca cercanía con los más pequeños.

De Compras



El Ganador: Manrique Saballos

Bollos Torrentes y Archipiélagos fueron los platillos que le dieron el 1er lugar al Chef Manrique Saballos representante de 100% Aventura.

Vecino de Liberia, un chef joven que cautivó a los jueces con una preparación impecable, el sabor de sus platillos, textura y balance nutricional.



La familia Valverde Ramírez abrió las puertas de su hotel para la competencia de chefs y aseguran que cada año la competencia atraerá mayor cantidad de público.



Chefs a prueba en Monteverde

Por: Yokebec Soto

La cuchara de siete profesionales se puso a prueba en la 1er competencia de chefs que se realiza en Monteverde.

La organización estuvo a cargo del chef Ascrúbal Tenorio y de Daniel Valverde, estudiante de Administración de Hoteles y Restaurantes cuya intención es mostrar a los costarricenses la calidad de platillos que pueden degustarse en la zona e incentivar a los participantes a mejorarse e innovar por medio de una sana competencia.

Andrea Murillo, Andrés Monzón, Óscar Castro y Jorge Cubillo fueron algunos de los jueces invitados a la actividad la cual coincidió con el Día Internacional del juez. Los criterios de evaluación fueron estrictos. Los jueces se dividieron en dos grupos, uno que calificó en la cocina (organización y "mise en place", sanidad, debido uso de ingredientes, técnicas y destrezas de cocción y tiempo) y el otro la degustación (método de servicio y su presentación, tamaño de las porciones y balance nutricional, compatibilidad de los ingredientes, creatividad y practicabilidad, sabor, gusto, textura y cocción).

Los chefs ganadores de los tres primeros lugares fueron Manrique Saballos de 100% Aventura, Yeimy Marín del Restaurante Don Miguel y Heiner Corrales del Monteverde Lodge.

La competencia inició desde las 6:00 am y cada chef tenía 1:45 minutos para la elaboración de cada platillo (uno para cada juez degustador y otro para exhibición).

A la actividad asistió gran cantidad de vecinos de la zona, productores orgánicos y de quesos los cuales se sorprendieron con la creatividad de los chefs que prepararon originales platillos como "salteado de escargot, hongos y puerros a la crema ligera de ajos", "carpaccio de camarones al aceite de crustáceos y huevos de lumpo", "filete de cola de bagre en salsa de aguacate", entre otros.





Una máquina en sintonía con el ambiente

Plus 4 You refleja la preocupación de su fabricante por cuidar el medio ambiente, y garantizar calidad en el espresso.

Desde su fundación la firma italiana Astoria, con sede en Susegana Treviso ha demostrado interés en desarrollar productos amigables con el medio ambiente.

Recientemente lanzó al mercado su nuevo producto insignia Plus 4 You, diseñada por AMV Design Padova/Italia, fusionando materiales de avanzada con la última tecnología para garantizar la mayor flexibilidad en su operación y la reducción considerable del uso de energía.

Detalles que marcan la diferencia

Las máquinas tradicionales, cuentan con una caldera que calienta el agua y produce vapor, mientras que la Plus 4 You de dos grupos, cuenta con una caldera principal y dos reservas de agua separadas, una para cada grupo de erogación. La caldera se dedica exclusivamente a vaporizar y calentar agua, y es utilizada para la extracción de agua caliente, mientras que las dos calderas restantes suministran el café.

Con este sistema separado, se logra consistencia en el resultado. El vapor necesita una temperatura diferente a la que se requiere para el café, en una máquina tradicional es difícil separar estos dos aspectos, por lo que el resultado no siempre es excelente. Con la Plus 4 You cada grupo tiene su propia reserva de agua, lo que permite al barista obtener la máxima estabilidad de temperatura y el óptimo resultado en cada taza. Incluso tiene la posibilidad de regular diferentes temperaturas, para utilizarlas simultáneamente en diferentes mezclas de café, permitiendo alta flexibilidad al barista, para sacar el mejor provecho en cada espresso. La tecnología de Plus 4 You también permite detectar errores y buscar soluciones. La máquina cuenta con un software patentado que compara la extracción de cada espresso con el café ideal, y de acuerdo con el resultado, en forma inmediata el barista recibe información detallada del café que acaba de preparar, en caso de que la extracción del café no sea idónea, el sistema indica las posibles causas y las soluciones, por medio de un mensaje en su pantalla de menú.

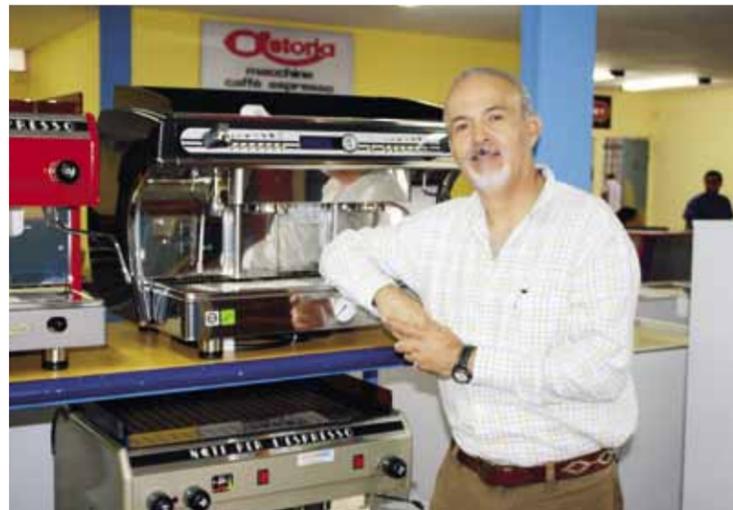
Ahorro en el recibo

La tendencia mundial de ahorro energético, se ve perfectamente reflejada en este nuevo diseño de máquina, que permite el ahorro de energía y la reducción de la factura a fin de mes, tema clave en una época en la que el consumidor exige cada vez más proveedores responsables con el medio ambiente.

En una máquina de espresso tradicional, si el barista apaga la máquina para ahorrar energía durante la noche, ésta puede sufrir un choque térmico que le pueden causar daños irreparables, y si se mantiene encendida, el gasto que genera en horas de no uso, es el mismo como si estuviera siendo utilizada.

La Plus 4 You de Astoria, cuenta con un sistema de ahorro de energía que le permite utilizar el mínimo de energía, necesario para evitar el choque térmico, y al momento de encenderla, estará lista para trabajar en pocos minutos en su máxima capacidad.

Con este sistema, el ahorro de energía en comparación con la máquina tradicional es de un 30% a un 47%.



Electrofrío es el representante exclusivo de Astoria en Costa Rica, y según comentó Luis Diego Ramos, Gerente de Ventas de la empresa, Plus 4 You es el nuevo modelo de máquina de café, que viene a revolucionar el mercado, ya que sus fabricantes pensaron en todos los detalles para obtener una máquina que solventara la necesidad existente de equipo con características tales como la flexibilidad, alto rendimiento, y al mismo tiempo amigable con el ambiente.



“Plus 4 You” es la nueva máquina de café espresso que Astoria desarrolló con el objetivo de ofrecer una taza de calidad constante y amigable con el ambiente, ya que permite un ahorro energético de hasta un 47%.

Para más detalles puede contactar a Electrofrío, al teléfono: 2244 – 5530, con Luis Diego Ramos, Gerente de Ventas, o visitar la página www.plus4you.astoria.com

SyG Sistemas: Representante de Aldelo

S y G Sistemas cuenta ya los 5 años como distribuidor exclusivo de Centroamérica, México y Panamá de ALDELO.

El éxito de ventas en Costa Rica de sus dos primeros años como representantes del sistema para puntos de venta Aldelo, llevó a SyG Sistemas a convertirse en su representante exclusivo, para Centroamérica, Panamá y México.

Esta empresa costarricense ha logrado colocar con éxito este software en toda la región, con cinco años participando en ferias, y visitando los diferentes países, donde cuentan con representantes. Según aseguró Jorge Salas, Presidente de SyG Sistemas, la ventaja de representar un software como Aldelo, es que se trata de un producto desarrollado hace más de diez años en Estados Unidos, bajo los más estrictos estándares de calidad, y que ha sido probado y utilizado en todo el mundo, por lo que al aplicarse tanto en Costa Rica, como el resto de la región, los resultados son más que satisfactorios.

¿Qué ofrece ALDELO?

Aldelo es una de los sistemas para punto de venta para bares, restaurantes y negocios de alimentos y bebidas, con más venta a nivel mundial.

Además de todo lo que ofrece un punto de venta, Aldelo cuenta con otras aplicaciones, entre las que se encuentran:

Sistema inalámbrico para toma de pedidos: Agiliza la comunicación entre cocina y salón, disminuye el tiempo de atención al cliente.



Jorge Salas, Presidente y Emilia González Gerente de Ventas de SyG Sistemas, se sienten satisfechos con la confianza que ha demostrado Aldelo en su empresa, al darle la representación exclusiva de ventas en la región. “El éxito de ventas de los dos primeros años en Costa Rica, dio la seguridad a Aldelo para que nos dieran la representación en Centroamérica, México y Panamá, donde ya tenemos cinco años de colocar el producto, tanto en negocios locales, como en cadenas”.

Para más detalles sobre Aldelo, puede contactar a SyG Sistemas a teléfono 2290 - 1970, Web: www.sygistemas.com, Facebook: aldelocr.com y Twitter: sygistemas.com



Seguridad con control biométrico: Control de acceso al sistema por medio de huella digital, para evitar la manipulación del sistema por medio de códigos, por usuarios no autorizados.



Recientemente obtuvo la certificación de pesos y medidas del organismo que lo regula en Estados Unidos, por lo que Aldelo, puede ser utilizado con toda confianza en las tiendas de conveniencia que venden productos por peso, como por ejemplo restaurantes, confiterías, etc.

Fogo Brasil:

Con samba y sabor

Fogo Brasil se consolida como restaurante de negocios y familiar.

Los ingredientes que utilizan son casi los mismos que encontramos en un restaurante de comida típica costarricense, sin embargo el sabor es completamente diferente. Aquí no hay secretos, los dos chef brasileños que dirigen esta cocina tienen muy claro que la diferencia está en la preparación. "Utilizamos mucho chile picante, pimienta, ajo y cebolla, en todos los platos", asegura Marcos Laurenti, uno de los chef, quien ha estado en Fogo Brasil desde su apertura hace ya 4 años. Entre los dos chef atienden la demanda del restaurante, que en días feriados o celebraciones especiales, recibe hasta 2 mil personas por día, en sus

1500 metros de construcción tiene capacidad para atender cómodamente a unas 650 personas al mismo tiempo. Sandra Goulart, gerente general de Fogo Brasil, ha sido empresaria desde los 22 años, cuando decidió invertir en Centroamérica, se basó en un estudio realizado con ese fin en la región y fue así como eligió a Costa Rica como el primer país para abrir el restaurante, pero este sería solo el inicio, ya que desde el 2008, la franquiciadora Alcázar & Aranday, elaboró los protocolos para franquiciar en otros países, y este momento se negocian aperturas en Cancún, República Dominicana y Guatemala.

De Compras



El Chef Ejecutivo Benito Carbonaro y Marcos Laurenti cocinero de Fogo Brasil, al centro Sandra Goulart, Presidenta, "Fogo Brasil es un punto de referencia para hacer negocios, el empresario que visita el país, viene al restaurante al menos a una reunión, en este segmento no tenemos competencia".

Bistec crocante con cebolla a la carioca

Receta

Ingredientes:

- 6 cebollas grandes cortada en rodajas finas
- 2 cda soperas de sal
- 200 gr de harina de trigo
- 2 cda soperas de paprika
- 4 bistec finos de vuelta de lomo adobado al gusto
- 2 huevos ligeramente batidos
- Harina suficiente para empanizar el bistec
- Aceite suficiente para freír

Preparación:

En una olla mezcle muy bien las cebollas con sal, pasela a un colador y déjela deshidratar por 30 min. Lave la cebolla que se ha deshidratado en suficiente agua para retirar el exceso de sal y después con las manos exprima bien. En un pirex mezcle la harina de trigo con la paprika después coloque la cebolla bien exprimida y mezcle para que a toda la cebolla se le adhiera

bien la harina coloque nuevamente la cebolla en un colador y agetelo para retirar el exceso. Pase los bistec ya adobados en los huevos ligeramente batidos y empanelos en la cebolla ya preparada (con harina y paprika).

Observación: tenga cuidado de que la cebolla se adhiera bien a los bistec, salpiquelos de harina y póngalos en aceite moderadamente caliente (160-170) hasta que doren.

Sirva con puré de papa.

Sugerencia de maridaje por Alfredo Echeverría:

Los platos hechos con carnes rojas siempre presentaran un nivel de complejidad alto aunque no sean acompañados de salsas elaboradas, la razón radica en los minerales grasas animales y demás componentes presentes en este alimento cuyo sabor los japoneses desde hace ya 2.500 años catalo-



garon como Umami. Los acentos dulces de las carnes adicionadas a los otros ingredientes en esta receta particularmente la harina, los huevos, la cebolla y el efecto de fritura crocante adicionan complejidad requiriendo una cerveza que no sea opacada y más bien potencie su sabor, ese efecto se logra con una cerveza malteada como lo es una Bavaria Gold o una Bavaria Dark, en caso de que solamente se desee disfrutar del sabor del plato entonces recurriremos a una cerveza equilibrada y menos compleja como lo es una Imperial o inclusive una Imperial Light que resaltara aún más el sabor del plato solamente, a la vez que refresca el paladar.

ACCESORIOS DE COCINA	
AGENCIAS GUILLÉN S.A.	TEL.: (506) 2222-3572 / FAX: 2221-9516
ATECO BY SAFIANO	TEL.: (305) 271-1221 / FAX: 271-4224
BACCO PARTES Y REPUESTOS	TEL.: (506) 2220-0011 / FAX: 2232-7981
COMERCIAL TAYU S.A.	TEL.: (506) 2258-8383 / FAX: 2258-8383
EQUIPOS AB	TEL.: (506) 2239-5516 / FAX: 2239-3424
EQUIPOS HNOS. AGÜERO	TEL.: (506) 2236-4994 / FAX: 2236-3309
NAPKIN / GUAM	TEL.: 8836-7070
NINE STARS COSTA RICA S.A.	TEL.: (506) 2296-3019 / FAX: 2232-9772
PRICE SMART	TEL.: (506) 8348-2456 / FAX: 2234-8937
TIPS	TEL.: (506) 2543-2100 / FAX: 2543-2113
UNIVERSAL DE ALIMENTOS	TEL.: (506) 2285-5000 / FAX: 2285-5000

ALIMENTOS	
A.D.L. SEAFOOD	TEL.: (506) 2228-1898 / FAX: 2289-2674
ALPISTE LTDA	TEL.: (506) 2215-3300 / FAX: 2215-3303
CAROMA S.A.	TEL.: (506) 2240-2424 / FAX: 2240-6263
CHEF'S SUPPLY	TEL.: (506) 2208-7668 / FAX: 2208-7667
CONDIMENTOS Y MÁS S.A.	TEL.: (506) 2291-7930 / FAX: 2291-7927

DELIKA BY GOURMET IMPORTS DCR, S.A.	TEL.: (506) 2281-2855 / FAX: 2253-0449
DOS PINOS	TEL.: (506) 2437-3562 / FAX: 2437-3218
FRESQUITA	TEL.: (506) 2573-8111 EXT. 103 / FAX: 2273-8395
GLOBAL PARTNERS	TEL.: (506) 2293-3896 / FAX: 2293-2601
GRANJA MARINA CHAUQUEAR	TEL. 56.9. 84-28-25-46

IMPORTADORA Y DISTRIBUIDORA ANCYFER	TEL. (506) 2256-8106 / FAX: 2256-5840
INGREDIENTES INTERN. S.A.	TEL.: (506) 2215-1567 / FAX: 2215-1311
LA YEMA DORADA S.A.	TEL.: (506) 2296-1155 EXT. 103 / FAX: 2232-1486
LEKKERLAND	TEL.: (506) 8347-7566 / 2589-5858
MALTHO	TEL.: (506) 2290-1095
MASTERPAC	TEL.: (506) 2253-1296 / FAX: 2225-7873
PESQUERA SAN JOSÉ	TEL. 56-2-371-2600 / FAX: 56-2-203-5001
PIEMONTE S.A.	TEL.: (506) 2225-6569 / FAX: 2281-1491
PRODUCTORES MONTEVERDE	TEL.: 8347-7566 / 2589-5858
QUESOS FONTANA	TEL.: (506) 8853-3570
SOLUCIONES CREATIVAS	TEL.: (506) 2280-4638 / FAX: 2234-7583
ST ANDREWS	TEL.: 56-2-782-5499
SUDMARIS	TEL. 56-2-657-3800
TALLER DEL CHOCOLATE	TEL.: (506)2231-4840 / FAX: 2231-4840
U.S. DAIRY EXPORT	TEL.: (52) 442-341-1603
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS DELIPOSTRES	TEL: 2289 46 62 / FAX: 2228 48 04
BOCART	TEL: 2228 08 04 / FAX: 2588 24 24
SUPER KION	TEL: 2680 06 79 / FAX: 2680 01 38

ARTÍCULOS DEPORTIVOS	
GRUPO CICADEX	TEL.: (506) 2240-3600 / FAX: 2240-3730

ARTÍCULOS PARA DECORACION DE JARDINES	
FUENTES ORNAMENTALES	TEL.: (506) 2282-1039 / FAX: 2282-1039

ARTÍCULOS PROMOCIONALES	
CTE PROMOS DE COSTA RICA S.A.	TEL.: (506) 2283-0909 / FAX: 2253-4463
GRUPO TECNOWEB	TEL.: (506) 2254-8600 / 2254-8600

BALANZAS	
ROMANAS OCONY S.A.	TEL.: (506) 2253-3535 / FAX: 2224-4546
REPRESENTACIONES ROMA	TEL.: (506) 2224-9491 / FAX: 2225-9228

BEBIDAS	
DISTRIBUIDORA LA FLORIDA	TEL: 2437 67 00 / FAX: 2437 69 99

CAFE Y MÁQUINAS DE CAFE

Cafe Organico y Cacao Organico, Certificados para la venta
 Tel: 8347-5984 • Fax: 2270-5056.

CAFÉ BRITT COSTA RICA S.A.	TEL.: (506) 2277-1620 / FAX: 2277-1699
DISTRIBUIDORA ESPRESSO	TEL.: (506) 8347-2460 / FAX: 2286-3832
PRODUCTOS LAS TORRES	TEL.: (506) 2234-9558 / FAX: 2225-7873
SAECO	TEL.: (506) 2291-1151 / FAX: 2291-1656

CAJAS REGISTRADORAS	
REGISTEK S.A.	TEL.: (506) 2226-5544 / FAX: 2226-5740

CAMARAS	
CAMARA COSTARRICENSE DE RESTAURANTES – CACORE	TEL.: (506)2222-0728 / FAX: 2257-7396

CAPACITACION	
ACADEMIA DE ALTA COCINA GUATIL	TEL.: (506)2224-1296 / FAX: 2253-0795

CIGARROS	
BRITISH AMERICAN	TEL: (506) 2209-1717 / FAX: 2209-1770

CONSULTORIA PARA HOTELES Y RESTAURANTES	
GBM DE COSTA RICA	TEL.: (506) 2204-7879 / FAX: 2204-7252
GRUPO HRS CONSULTORES	TEL.: (506) 2234-6850 / FAX: 2225-7611

CONSTRUCCION	
CASAS Y CABANAS TIMBER HOMES Y MADERAS KODIAK S.A.	TEL.: (506) 2234-4335
DURALAC PINTURAS	TEL.: (506) 2257-7075 EXT. 271 / FAX: 2221-9228
EL FONTANERO	TEL.: (506) 2247-0707 / FAX: 2240-3718
CORPORACIÓN PEDREGAL S.A.	TEL.: (506) 2298-4242 / FAX: 2298-4221
PRODUCTOS VERDES	TEL.: (506) 8821-3324 / FAX: 2228-4945

DECORACION	
LECHUZA, LA MACETA	TEL.: (506) 2283-5244 / FAX: 2283-4806

DETERGENTES ORGANICOS BIODEGRADABLES	
QUIMISUR	TEL: 2237-3077 / FAX: 2260-6340

EMBAJADAS	
EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS	TEL.: (506)2519-2028 / FAX: 2519-2097

ENREJADOS	
GALVAGRID	TEL.: (506) 8823-9444

EQUIPO DE PANADERIA	
BESTWHIP	TEL.: (507) 6550-5960 / 6674-0948
CERCHIARI S.A.	TEL.: (506) 2524-2784 / FAX: 2524-2784
CORPORACIÓN INDUSTRIAS DEL PAN	TEL.: (506) 2258-2244 / FAX: 2233-5961
DICTE	TEL.: (506) 2258-2244 / FAX: 2233-5961
INDUSTRIAS DE MOLDES CANA	TEL.: (506) 2229-0118 / FAX: 2294-6502
ELECTRO MAZ LTDA.	TEL.: (506) 2236-9038 / FAX: 2235-6666

EQUIPO PARA RESTAURANTES Y COCINAS	
BIO ENGINEERING S.A. / GRUPO TRISAN	TEL.: (506) 2290-0050 / FAX: 2520-2636
EQUIPOS GALA DE CENTROAMÉRICA	TEL.: (506) 2227-2818 / FAX: 2227-2848
EQUIPOS GASTRONOMICOS	TEL.: (506) 8827-5050 / FAX: 2226-8686
EQUIPOS NIETO	TEL.: (506) 2222-6555 / FAX: 2257-0570
JOPCO	TEL.: (506) 2215-3545 / FAX: 2213-7624
KEITH & RAMÍREZ INDUSTRIAL	TEL.: (506) 2223-0111 / FAX: 2222-2412
SAN-SON	TEL.: (52) 55-2166-3377 EXT. 2080 / FAX: 55-5301-1103

EQUIPOS Y PRODUCTOS PARA SPA Y ESTÉTICA	
SUPLIDORA DE BELLEZA SÚPER SALÓN	TEL.: (506) 2210-0411 / FAX: 2232-2455

EQUIPOS Y REFRIGERACION COMERCIAL	
AB EQUIPOS	TEL.: 2239-5516 EXT 101 / FAX: 2239-3424

EVENTOS	
EXPO HOTELES Y RESTAURANTES, EXPHORE	TEL.: (506) 2231-6722 / GUILLERMO.RODRIGUEZ@EKA.NET
LIBERIA EVENTS CENTER	TEL.: (506) 2666-2461 / 2666-1241

Para aparecer en esta sección contáctenos al 2231-6722 ext.130 con Johanna Argüello, email: johanna.arguello@eka.net

FOIL DE ALUMINIO

CVG ALUNASAV TEL.: (506) 2636-0000 / FAX: 2635-5252

FOODSERVICE

BELCA FOOD SERVICE TEL.: (506) 2509-2000 / FAX: 2239-0147
 CIAMESA FOOD SERVICE TEL.: (506) 2264-5063 / FAX: 2254-8786
 COMPROIM TEL.: (506) 2261-6918 / FAX: 2261-5843
 DISTRIBUIDORA PANAL S.A. TEL.: (506) 2240-8808 / FAX: 2235-2986
 IMP. Y DIST. ANCYFER S.A. TEL.: (506) 2256-8106 / FAX: 2256-5840
 INOLASA TEL.: (506) 2290-1456 / FAX: 2290-2333
 MAYCA FOOD SERVICE TEL.: (506) 2209-0500 / FAX: 2293-2326

LICORES

CENTENARIO INTERNACIONAL S.A. TEL.: (506) 2216-4200 / FAX: 2272-5520
 DISTRIBUIDORA YAMUNI TEL.: (506) 2227-2222 / FAX: 2227-2535

LIMPIEZA E HIGIENE

CORPORACIÓN CEK TEL.: (506) 2241-2121 / FAX: 2235-0039
 DISTRIBUIDORA FLOREX TEL.: (506) 2447-2323 / FAX: 2447-3248
 FERVA DEL NORTE S.A. TEL.: (506) 2221-0361 / FAX: 2257-4935
 KIMBERLY CLARK PROFESSIONAL TEL.: (506) 2509-3360 / FAX: 2298-3179
 LIMIX- IPC EAGLE TEL.: (506) 2250-6667 / FAX: 2250-6668
 SCA TEL.: (506) 2201-4400 / FAX: 2201-4495
 PROLIM TEL.: 2248 05 38 / FAX: 2248 05 29

LINOS Y BLANCOS

DISTRIBUIDORA CAZUCÁ S.A. TEL.: (506) 2271-2965 / FAX: 2271-2968
 FARO HOTEL SUPPLIES TEL.: (506) 2290-2028 / FAX: 2231-4065
 JS FIBER TEL.: 704- 871-1582 / FAX: 704-871-1543
 TROPICAL BED & BATH TEL.: (506) 2282-9105 / FAX: 2282-9008

MOTOCICLETAS Y VEHICULOS

AUTO IMPORTADORA, AUTO MUNDO (EXCEL AUTOMOTRIZ) WULING TEL.: (506) 2209-9000 / FAX: 2209-9009
 CITROCAR S.A. TEL.: (506) 2257-6161 / FAX: 2257-6161
 ELECTRIC CARS DE COSTA RICA TEL.: (506) 2293-9054 / FAX: 2293-9104

MUEBLES Y ACCESORIOS

ALTEA DESIGN TEL.: (506) 2227-2882 / FAX: 2286-0597
 SPANISH ROYAL TEAK TEL.: (506)2201-6255 / FAX: 2244-4855
 RIVIERA HOME CENTER TEL.: (506)2543-1860 / FAX: 2643-1860
 MUEBLES NALAKALÚ TEL.: (506) 2453-6369 / FAX: 2452-0349

PISCINAS ARTICULOS PARA

ALL-SAFE / ALL- DECK TEL.: (506) 2235-4445 / FAX: 2235-1468
 QUITICOL S.T. S.A. TEL.: (506) 2203-8645 / FAX: 2203-4487

PRODUCCIÓN AUDIOVISUAL

NOTIARTE COMUNICACIONES TEL.: (506) 2226-3249

PUBLICIDAD

BORDADOS PUBLICITARIOS TEL.: (506) 2441-2444 / FAX: 2440-3413
 FERIA INTERNACIONAL DE LA HABANA, CUBEX TEL.: (506) 2537-0992 / FAX: 2537-5047
 INDUSTRIAS DE CARTÓN S.A. TEL.: (506) 2231-4655 / FAX: 2231-0713

RECICLAJE

EUROPROTECTION TEL.: (506) 2431-4458 / FAX: 2431-4457

REFRIGERACIÓN COMERCIAL

ARTICA S.A. TEL.: (506) 2257-9211 / FAX: 2222-0992
 ELECTROFRÍO DE COSTA RICA S.A. TEL.: (506) 2244-5530 / FAX: 2244-5830
 EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN X S.A. TEL.: (506) 2443-2315 / FAX: 2442-9142
 ICE MAKER / MR. COOL TEL.: (506) 2223-3979 / FAX: 2223-4409
 REFRIGERACIÓN OMEGA S.A. TEL.: (506) 2203-3191 / FAX: 2203-0506
 W.H. REFRIGERACIÓN S.A. TEL.: (506) 2223-8533 / FAX: 2223-8619

RESTAURANTE

SALE E PEPE TEL.: (506) 2289-5750 / FAX: 2289-3296

REVISTAS

APETITO, REVISTA PARA HOTELES Y RESTAURANTES TEL.: (506) 2231-6722 / FAX: 2296-1876

SEGURIDAD

COSEY S.A. TEL.: (506) 2231-0836 / FAX: 2296-4831
 MAS SEGURIDAD S.A. TEL.: (506) 2253-7893 / FAX: 2283-8761
 SONIVISIÓN S.A. TEL.: (506) 2231-5685 / FAX: 2231-6531
 TECNOLOGÍA ACCESO & SEGURIDAD, TAS S.A. TEL.: (506) 2280-2500 / FAX: 2225-0467

SUMINISTROS PARA HOTELES Y RESTAURANTES

AMENITIES HOTELEROS CARMAY S.A. TEL.: (506) 2292-2187 / FAX: 2294-6704
 BEJOS M. YAMUNI E HIJOS S.A. TEL.: (506) 2255-2066 / FAX: 2258-6143
GOOD LIFE TEL.: (506) 2270-2289
 EMAIL: GOODLIFECR@GMAIL.COM

HOME AND HOTEL SUPPLY

GROUP S.A. TEL.: (506) 2281-3536 / FAX: 2281-3534
 HOTEL X PERTS TEL.: (506) 2290-3737 / FAX: 2290-3738
 JOPCO TEL.: (506) 2215-3545 / FAX: 2213-7624
 MACRO COMERCIAL S.A. TEL.: (506) 2293-6970 / FAX: 2293-6963
 PROREPUESTOS S.A. TEL.: (506) 2223-0111 / FAX: 2222-2412
 PROSERVICIO S.A. TEL.: (506) 2223-0111 / FAX: 2222-2412
 PROVEHOTEL S.A. TEL.: (506) 2220-4800 / FAX: 2291-3549
 RAW BOTANICALS TEL.: (506) 2777-9090 / FAX: 2777-9090
 SOLUCIONES INTEGRALES M TEL.: (506) 2437-4198 / FAX: 2437-4245
 VEROMATIC S.A. TEL.: (506) 2443-1116

SERVICIOS HOTELEROS

SQUEEZ IT TEL.: (506)2225-4295 / FAX: 2234-7086

TECNOLOGÍA

ALDELO SOFTWARE TEL.: (506) 2290-1970 / FAX: 2232-1293
 DISTRIBUIDORA BEARCOM S.A. TEL.: (506) 2286-8786 / FAX: 2221-3970
 GRUPO INTEGRACIÓN DIGITAL TEL.: (506) 2296-2851 / FAX: 2296-2854
 GRUPO SINERTECH TEL.: (506) 2225-8160 / FAX: 2253-7953
 HI TEC S.A. TEL.: (506) 2293-6811 / FAX: 2293-6708
 SISPAN TEL.: (506) 2253-0007 / FAX: 2225-4621
 SYG SISTEMAS DE CENTROAMÉRICA TEL.: (506) 2290-1970 / FAX: 2232-1293
 WORLDCOM TEL.: (506) 2296-9216 / FAX: 2220-3189

TEXTILES

LAZARO TEXTILES DECORATIVOS TEL.: (506) 2257-0220 / FAX: 2257-0220 EXT. 115

TURISMO

DESTINOSTV.COM TEL.: (506) 2289-6789 / FAX: 2289-8876
 COSTA RICAN MARKET TEL.: (506) 2234-7524 / FAX: 2234-7524

UNIFORMES

DICKIE'S CHEF Y SPA TEL.: (506) 8321-0731 / FAX: 2279-2479

VINOS

DISTRIBUIDORA DE VINOS TEL.: (506) 2223-3013 / FAX: 2223-6847
 MAKRO RED TEL.: (506) 2235-4523
 BODEGAS FRONTAURA TEL.: 2293 99 90 / FAX: 2293 77 78

VINOS Y ALIMENTOS

CORPORACIÓN EUROALIMENTOS TEL.: (506) 2215-2364 / FAX: 2215-2380
 IMPORTADORA EUROAMÉRICA TEL.: (506) 2215 37 25 / FAX: 2251 24 06
 YAMUNI TEL.: (506)2227-22-22 / FAX: 2227-25-35

Estilo Inoxidable, Practicidad del Plástico



Obtenga la apariencia y el estilo elegante y moderno del acero inoxidable, con la practicidad y el fácil mantenimiento del plástico. El Chicago CamBar de Cambro es resistente y apropiado para todo tipo de clima, además su belleza y elegancia no afectarán su presupuesto.

Para saber más sobre como Chicago CamBar puede incrementar su venta de bebidas, contacte a su representante local de Cambro. Visite www.cambro.com o llame al 714-848-1555



Tel: (506) 2222-6555 / Fax: (506) 2257-0570
www.equiposnieto.com
 Visitenos en B. Amón, 100m Oeste del INVU.

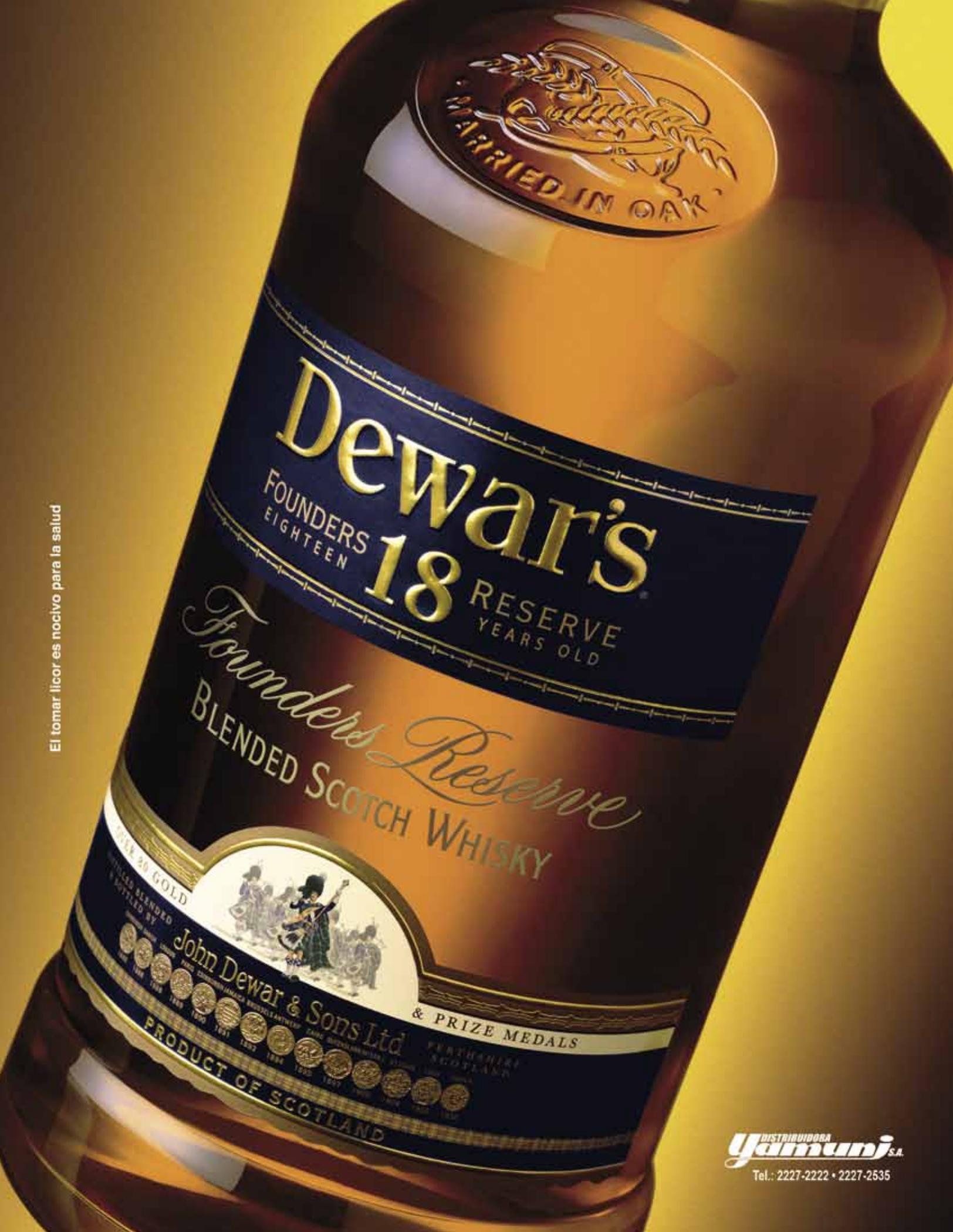


Tel: (506) 2293-6970 / Fax: (506) 2293-6963
www.macrocomercial.com
 La Aurora, Heredia.

CAMBRO

TRUSTED FOR GENERATIONS™

El tomar licor es nocivo para la salud



DISTRIBUIDORA
Yamuni S.A.

Tel.: 2227-2222 • 2227-2535