

Abastur Rest-Hotel 2005, A big success!



El Chef Emiliano Sabino (izq.) y su asistente Federico Ferrari conquistaron el derecho a participar en el Gran Concurso Mundial Bocuse D'or 2007.

More than 23 thousand potential clients attend, enjoy and verify why this one is the best event of the hospitality Industry

The 20th Abastur Rest-Hotel 2005, where 23,126 Potential Purchasers participated and which took place in the Banamex Center in Mexico City from September 28 to September 30, recently ended successfully.

In this outstanding event, visitors were able to enjoy an unforgettable experience, since, in the same site; they were able to see 100% of the hospitality industry, experiencing the development and high level that Abastur Rest-Hotel has showcased year after year, in its International Pavilions; Wine; Bakery; Coffee; Design and Decoration and Ocean Products. As a whole, 450 companies were present; all of whose stands were visited by a large number of prospective clients.

We can not forget the Grand Latin American Azteca 2005 Culinary Contest (Latin American Finals) with the participation of renown chefs of different Latin American countries, where Argentina, represented by Chef Emiliano Sabino and his Assistant, Federico Ferrari won first place; Mexico, with Chef David Hernández and Assistant Nancy Hernández won second place; and Uruguay, with Chef Erich Mas and Assistant Marco González, obtained third place.

The best Entree award was won by (Chile) Chef Rodrigo Martínez; the Best Main Course

Abastur Rest-Hotel 2005, ¡Todo un éxito!

Más de 23 mil clientes potenciales asisten, disfrutan y comprueban por qué éste es el mejor evento de la Industria de la hospitalidad

Recientemente concluyó con éxito la 20a edición de Abastur Rest-Hotel 2005, donde contamos con la asistencia de 23 mil 126 compradores potenciales; llevándose a cabo en el Centro Banamex de la Ciudad de México, del 28 al 30 de septiembre.

Dentro de este magno evento los visitantes pudieron disfrutar de una inolvidable vivencia, ya que en un mismo lugar presenciaron al 100% el ambiente de la industria de la hospitalidad, experimentando el desarrollo y alto nivel que año con año ha mostrado Abastur Rest-Hotel en sus Pabellones Internacionales; Vino; Panadería y Repostería; Café; Diseño y Decoración, y Productos del Mar, que en conjunto con todos los expositores suman 450 empresas presentes, los cuales contaron durante todo el evento con gran afluencia de posibles clientes.

La calidad tiene nombre

Crystal
Blue®



Filetes de Pescado Tilapia de cultivo

En Manta Bay importamos y distribuimos filetes de Tilapia y Basa, Surimi, Lobina, Pulpo y Camarón con nuestra marca **Crystal Blue®**; estos productos son empacados bajo las más estrictas normas internacionales de higiene. Nuestros proveedores utilizan tecnología de punta que garantizan la frescura y calidad de todos nuestros productos.

En Manta Bay le ofrecemos la calidad, el servicio y la consistencia que usted necesita para hacer crecer su negocio.



La bolsa azul de

Producto	Tamaño	Empaque	Presentación
Filetes	3-5 oz	IQF, IVP	Caja 40 Lb
Filetes	5-7 oz	IQF, IVP	Caja 40 Lb

IVP: empacado individual al alto vacío

Manta Bay su proveedor de Filetes de Tilapia para México
Disponibilidad - Calidad - Rastreabilidad - Consistencia
los 365 días del año



+52 (33) 3678 9142 con 5 líneas

Más cerca de usted

comercializacion@mantabaysa.com

Guadalajara | Chihuahua | Cd. Juárez | León | Morelia | México D.F. | Monterrey | Mérida



Grand Marnier, presente en el área de coctelería 2005



Los jueces participan en el Gran Concurso Latinoamericano Azteca 2005.



El juez boliviano Guillermo Iraola al momento de degustar un platillo.



El Pabellón del Vino fue uno de los más visitados.

award was won by (Uruguay) Chef Erich Mas, and the Best Assistant award was won by (Venezuela) Mr. Jorge Crovato.

Argentina as well as Mexico, automatically was able to participate in the Bocuse D'Or 2007 Grand World Contest, which takes place every two years in Lyon, France. The Brazilian team, which is formed by Chef Marcelo Pinheiro and his Assistant José Terni, who won first place in the Grand Latin American Azteca 2003 Culinary Contest, will participate in said contest. In case any of them could not participate in the Bocuse D'Or, the Uruguayan team would participate in their place.

This year, chefs of prestigious hotels and restaurants contested for the award given at the Artistic Chocolate Figure Contest, to the best creation made out of chocolate. This year's theme was "Prehispanic Mexico". The team formed by Chef Alberto Aguilar and his Assistant Abel Santana, from the Presidente Intercontinental Hotel in Mexico City won first place with a creation of theirs called "The Legacy of Our ancestors".

Without any doubt, one of the most attractive contests was the Artistic Ice Figure Contest, since with simple blocks of ice, Chef Jaime Pérez and his Assistant Juan de León, of Club de Industriales Monterrey; created a magnificent sculpture of Poseidon's Sea Horse with a fish tail, which was delicately carved with all details and which enabled them to win the first place.

As is usual each year, novelties were presented in this event and on this occasion, within the Grand Cocktail Contest, two categories were introduced: the Flair Contest, in which

onlookers enjoyed a great exhibit regarding the art and control of handling bottles and serving drinks as precisely as possible and the Classical Creation Cocktail Contest, in which Barmen prepared cocktails of their own creation, which the general public attending the event was able to drink. Flair Adrián Juárez, of Restaurant-Bar Hard Rock Café, Mexico City, who participated in this contest for the 18th time, won first place.

It is worthwhile mentioning that these contests are organized by AMAIT (Abastecedores Turísticos A. C.) and REMEX (Representaciones de Exposiciones México, S. A. de C. V.) and they are coordinated by VATEL Club de México.

Another interesting feature of this event was the large number of visitors at the COMEPESCA (Consejo Mexicano para la Promoción de Productos Pesqueros y Acuícolas A.C.) pavilion, which comprised several companies whose line of business is fish and seafood marketing, that exhibited their products which come in an ample variety of presentations: fresh, frozen, value added, ready to be served, among others.

The interest of chefs and purchase managers was notorious and this pavilion covered all their needs regarding the supply of these healthy and delicious dishes.

This year Abastur Rest-Hotel exceeded all visitor and exhibitor expectations, since it is, par excellence, the most successful hospitality industry event in Latin America! We extend a cordial invitation, so you can be with us in next year's event which will be held from September 27 to September 29, 2006 at the Banamex Center in Mexico City. We expect you. Please, do not miss it!

No podemos pasar por alto al Gran Concurso Culinario Latinoamericano Azteca 2005 (Final Latinoamericana) en el cual participaron Chefs de gran prestigio de diferentes países latinoamericanos, quedando en primer lugar Argentina, representado por el Chef Emiliano Sabino y su Asistente Federico Ferrari; en segundo lugar México, conformado por el Chef David Hernández y la Asistente Nancy Hernández; y tercer lugar Uruguay, compuesto por el Chef Erich Mas y el Asistente Marco González.

También se premió la Mejor Entrada (Chile) Chef Rodrigo Martínez; Mejor Plato Fuerte (Uruguay) Chef Erich Mas, y Mejor Asistente (Venezuela) al Sr. Jorge Crovato.

Tanto Argentina como México, obtuvieron el pase automático para concursar en el Gran Concurso Mundial Bocuse D'Or 2007, el cual se realiza cada dos años en Lyon, Francia; también el equipo brasileño, conformado por el Chef Marcelo Pinheiro y su Asistente José Terni, quienes ganaran el primer lugar en el Gran Concurso Culinario Latinoamericano Azteca 2003 participarán en dicho certamen. En caso de que alguno de ellos no pudiera participar en el Bocuse D'Or, el equipo de Uruguay concursaría en su lugar.

Este año en el Concurso de Figuras Artísticas de Chocolate, Chefs de prestigiados Hoteles y Restaurantes se disputaron el premio a la mejor creación de piezas elaboradas con Chocolate con el Tema "México Prehispánico"; quedando en Primer Lugar el equipo conformado por el Chef Alberto Aguilar y el Asistente Abel Santana, del Hotel Presidente Intercontinental Ciudad de México, participando con la pieza "Legado de Nuestros Antepasados".

Sin duda alguna uno de los concursos más vistosos fue el Concurso de Figuras Artísticas de Hielo, ya que con simples bloques el Chef Jaime Pérez y su Asistente Juan de León, del Club de Industriales Monterrey; crearon una magnífica escultura de un Caballo Marino de

Poseidón con cola de pescado, finamente detallado; otorgándoles el Primer Lugar en esta categoría.

Como en cada año en este evento se presentan novedades, y en esta ocasión se implementaron dentro del Gran Concurso de Coctelería dos categorías: el Concurso de Flair, en el que se disfrutó de un gran espectáculo con el arte y control de manejar las botellas y servir las bebidas lo más preciso posible, y el Concurso de Coctelería Clásica de Creación, en el cual los Barmans prepararon cócteles de su propia creación, los cuales pudo degustar el Público asistente. El primer lugar lo obtuvo el Flair Adrián Juárez, del Restaurant-Bar Hard Rock Café, ciudad de México, siendo éste su 18° torneo.

Cabe mencionar que estos concursos son organizados por AMAIT (Abastecedores Turísticos A. C.) y REMEX (Representaciones de Exposiciones México, S. A. de C. V.) y Coordinados por VATEL Club de México.

Otra característica interesante de este evento, fue la gran afluencia que hubo en el pabellón del COMEPESCA (Consejo Mexicano para la Promoción de Productos Pesqueros y Acuícolas A.C.), conformado por varias empresas dedicadas a la comercialización de pescados y mariscos, las cuales exhibieron sus productos en una amplia variedad de presentaciones: frescos, congelados, de valor agregado, listos para servirse, entre otros.

El interés de Chefs y Gerentes de Compras fue notorio, y en este pabellón, se cubrieron todas sus necesidades en cuanto al abasto de estos sabrosos y saludables platillos.

Este año Abastur Rest-Hotel superó todas las expectativas de visitantes y expositores, ya que es por excelencia ¡El evento para la Industria y la Hospitalidad más exitoso en América Latina! Los invitamos cordialmente para que nos acompañe en la próxima edición del 27 al 29 de Septiembre del 2006 en el Centro Banamex de la Ciudad de México ¡Lo esperamos, no falte!



La figura Legado de Nuestros Antepasados, se llevó el primer lugar de su categoría



Seafood Today, presente en Abastur Rest-Hotel 2005