Publicado en Moscú, Rusia el 12/09/2017

# [Carreño el mezcal del Don, presenta sus etiquetas en la World Food Moscow](http://www.notasdeprensa.es)

## Se esperan más de 25 mil visitantes durante la 26ava Exposición Internacional de Alimentos que se lleva acabo del 11 al 14 de septiembre en la capital Rusa

 Mezcal Carreño, la casa productora de mezcal en Oaxaca www.mezcalcarreno.com presenta sus etiquetas de Espadín, Tobalá y Ensamble 7, en la vigésimo sexta Exposición Internacional de Alimentos que se realiza del 11 al 14 de septiembre en el Expocentre Exhibitions and Conventions en Moscú, Rusia. El sector agroindustrial ruso ha tenido un periodo de crecimiento activo en los últimos años y da la bienvenida a sus pares de otros países que deseen incursionar en nuevos nichos de mercado. Con más de 1,500 empresas rusas productoras de alimentos y bebidas y la participación de 64 países del mundo, la World Food Moscow Exhibition es la oportunidad para encontrar nuevos socios de negocio en los mercados internacionales. El programa de conferencias destaca temas como la manufactura de productos, `healthy nutrition´, el estilo de vida saludable y su impacto en el mercado de alimentos y bebidas así como de productos orgánicos donde el mezcal es un gran protagonista. Como parte del programa de World Food Moscow Exhibition habrá catas independientes para nombrar al `Product of the Year´ con las regulaciones generales de sanidad y calidad de Rusia, un jurado especial seleccionará los mejores productos que serán galardonados con el `Grand Prix´ y las medallas de oro, plata y bronce. Mezcal Carreño participa dentro del pabellón mexicano organizado por la SAGARPA al lado de otros productos agroindustriales producidos en México con calidad de exportación. Carreño, el Mezcal del Don es elaborado en la Hacienda Carreño, ubicada en San Dionisio Ocotlán, en los Valles Centrales de Oaxaca. Inició la elaboración del mezcal a principios del Siglo XX con Apolonio Carreño “El Don” el cual se ha mantenido por varias generaciones. Sus etiquetas representan la más delicada selección de agaves silvestres y domesticados para lograr sabores únicos. Carreño; el Mezcal del Don, trasmite la pasión por el cuidado y reforestación de la planta endémica de nuestro territorio, el experimentado proceso artesanal y el toque especial de sus maestros mezcaleros Aureliano Hernández y Leonardo Hernández. Más información en www.mezcalcarreno.com Twitter: @mezcalcarreno Facebook: /Mezcalcarreno CONTACTO: Ulises Llerena ulises@mezcalcarreno.com

**Datos de contacto:**

Lorena Carreno

Marketing Q S

56152196

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

Categorías: Internacional Nacional Telecomunicaciones Gastronomía Restauración Consumo



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