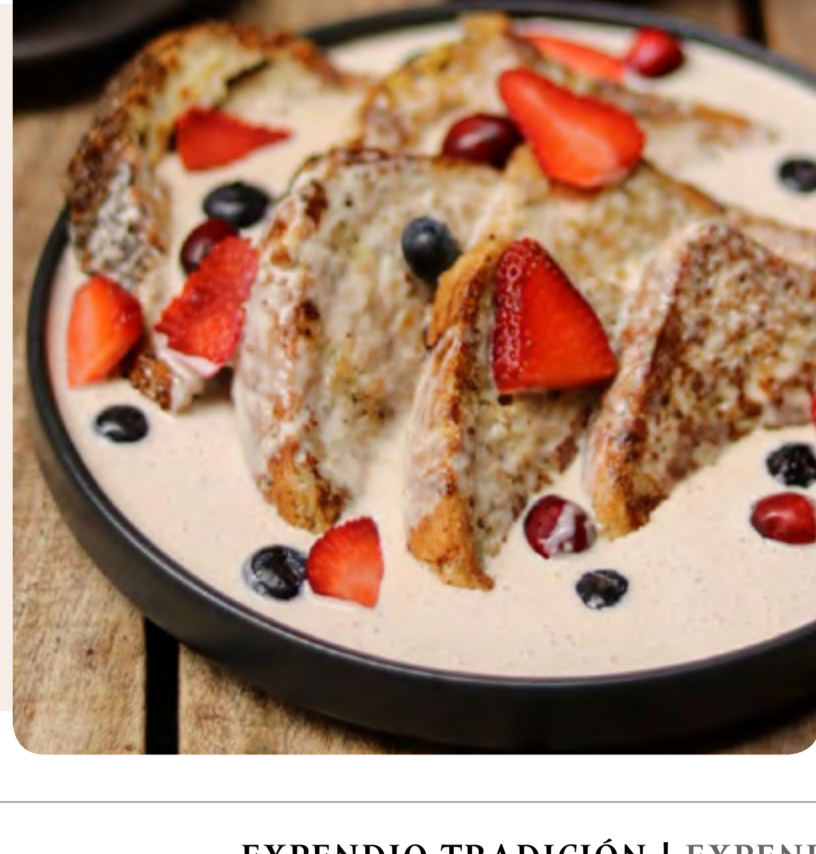




CAFÉ TRADICIÓN | CAFÉ TRADICIÓN



PAN FRANCÉS



¿Ya probaste nuestro delicioso pan francés?
Esta elaborado con un muy rico batido de crema de téjate.

Have you already tasted our delicious French toast?
It is made with a very delicious tejate cream.

EXPENDIO TRADICIÓN | EXPENDIO TRADICIÓN

Cultura del mezcal + Cocina de taller
Expendio Tradición busca integrar el concepto gastronómico de cocina oaxaqueña de taller con una auténtica mezcalería de tradición centenaria. Nuestro menú de alimentos está basado en el uso de ingredientes y productos endémicos, con influencia de técnicas en cocina de vanguardia. Ganadores del premio GOURMET AWARDS, por la "Mejor Mixología Nacional", otorgado por Grupo Expansión.



Mezcal Culture + Workshop Kitchen
Expendio Tradición seeks to integrate the traditional oaxacan gastronomic concept with an authentic mezcalería of centuries-old tradition. Our food menu is based on the use of endemic ingredients and products, with the influence of avant-garde cooking techniques. Winners of the GOURMET AWARDS award, for the "Best National Mixology", awarded by Grupo Expansión.



- MEZCAL DEL MES -
MEZCAL OF THE MONTH



FICHA TÉCNICA

CATEGORÍA: Joven con gusano
TIPO DE AGAVE: Espadín (angustifolia haw).
MAESTRO PALENQUERO: Petronilo Rosario Altamirano.
ZONA: Las Margaritas, San Pedro Totolapam, Oaxaca, MX.
CONTENIDO: Envasado de origen en botella de 750 ml.

FACTS SHEET

CATEGORY: Joven con gusano (Young with worm).
TYPE OF AGAVE: Espadín (angustifolia haw)
MEZCAL MASTER: Petronilo Rosario Altamirano.
TOWN: Las Margaritas, San Pedro Totolapam, Oaxaca, MX.
CONTENT: 750 ml / 700 mL or 70 cL bottle.

EXPERIENCIA LOS CUERUDOS JOVEN

A LA VISTA: Se aprecia un color dorado y brillante, ligero perlado fugaz.
AL OLFATO: Desprende un ligero y discreto toque a vainilla, mezclado de esencia mineral y notas dulces.
AL GUSTO: Frutos cítricos que evoluciona en notas minerales pasando a especias, tierra mojada y un matiz dulce.

LOS CUERUDOS JOVEN EXPERIENCE

SIGHT: Bright Golden hue with thin fleeting bubbles.
SMELL: Releases a light and discrete touch of vanilla, mixed with mineral essence and sweet notes.
TASTE: Citric fruits that evolve in mineral notes to herb seasoning and a sweet nuance.

tradicionchagoya.com

Visita nuestro sitio web y conoce más sobre nuestras marcas
Visit our website and know more about our brands

COCTEL ROJO TRADICIÓN
- ROJO TRADICION COCKTAIL -

Este mes les presentamos nuestro coctel favorito: Rojo Tradición
In this month we show our favorite cocktail: Rojo Tradición



RECETA:

En el vaso shaker se agrega sandía y azúcar, se macera y se le agregan hielos, jugo de arándano, limón, jarabe natural y Mezcal Los Cuerudos Joven, se shekea y se sirve en el vaso, se decora con la media luna de naranja poniéndola sobre el borde del vaso, se le espolvorea chía.

RECIPE:

In the glass shaker add watermelon and sugar, macerate and add the ice, cranberry juice, lemon, natural syrup, Mezcal Los Cuerudos Joven is shekea and served in the glass; Decorate with the orange by placing it on the edge of the glass, sprinkle chia.



MEZCALES TRADICIÓN CHAGOYA



• En este mes tuvimos presencia en la presentación de Teatro de CASI TRANSILVANIA de la Ciudad de México.

• This month we were present at the presentation of CASI TRANSILVANIA Theater in Mexico City.



Mezcales #TradicionChagoya presentes en @oaxbeerfest 19 y 20 de abril.

Mezcales #TradicionChagoya at the @oaxbeerfest April 19, 20



Mezcales #TradicionChagoya en el hotel @citycentro en la Asamblea Anual de CONCRECES.

Mezcales #TradicionChagoya at the @citycentro hotel at the Annual CONCRECES Assembly.



DONAJÍ | LOS CUERUDOS | TEJUANA | HUATULCO

www.tradicionchagoya.com

