

CHILEAN FOOD INNOVATION EXPO

Expo Chilienne de L'innovation Alimentaire

A curated showcase of healthy and smart food innovations from Chile, including gluten-free, lactose-free and plant-based solutions for human and pet nutrition.

Une plateforme de mise en valeur des innovations alimentaires chiliennes axées sur la santé, incluant des solutions sans gluten, sans lactose et à base de plantes pour la nutrition humaine et animale.



MERKÉN

100% natural Chilean merkén, sourced from the ancestral lands of Central Araucanía, delivering a unique smoky and spicy experience that elevates any dish.

Merkén chilien 100 % naturel, issu des terres ancestrales de l'Araucanie centrale, offrant une expérience fumée et épicee unique qui sublime chaque plat.

EVENT INFORMATION

📍 Hotel Universel de Montreal

5000, rue Sherbrooke E, Montreal, QC, H1V 1A1

514-259-2907 / www.plazapmg.com

- Door Opening / Accueil des participants / Ingreso de Participantes.

- 10 hrs a 14 hrs - Welcome Remarks / Mot d'accueil / Saludo de Apertura 10:30 hrs

2



PLANT-BASED MANJAR

Plant-based alternative to traditional dulce de leche, developed in Chile, lactose-free, gluten-free and free from animal-derived ingredients, ideal for vegan and vegetarian products.

Alternative végétale plant-based au dulce de leche traditionnel, développée au Chili, sans lactose, sans gluten et sans ingrédients d'origine animale, idéale pour les produits végans et végétariens.



FUNCTIONAL PET SNACKS

Chilean innovation in functional pet snacks: 100% natural peanut butter with botanical ingredients, designed to promote calmness and well-being in dogs.

Innovation chilienne en snacks fonctionnels pour animaux de compagnie : beurre de cacahuète 100 % naturel aux ingrédients botaniques, conçu pour favoriser le calme et le bien-être chez les chiens.

KAMBÚ TRADICIONAL, KAMBÚ PRO, KAMBÚ OM, KAMBÚ HUESITOS



ALMOND/COCONUT/OAT MILK – VILAY

Plant-based barista solution with superior foaming performance and latte art quality, designed for cafés and professional foodservice.

Solution barista plant-based offrant une performance supérieure en moussage et en latte art, conçue pour les cafés et les services professionnels.