

Ruta del Café y del Té Coffee & Tea Route

Guía del ecosistema completo del café y el té que puedes explorar libremente en Alimentaria y Hostelco.

Toda una experiencia que conecta tradición, innovación y asesoría; un viaje sensorial y estratégico para tu negocio.

Guide to the complete coffee and tea ecosystem that you can explore freely at Alimentaria and Hostelco.

A complete experience that connects tradition, innovation and consultancy, a sensory and strategic journey for your business.

Café, lo último que debes conocer

Innovación, bienestar y sostenibilidad en cada taza; un ritual global que se reinventa:

- Sabores y formatos innovadores: ediciones limitadas, cápsulas compostables y bolsas de goteo.
- Café filtrado en auge. Más del 50% lo prefiere.
- Bienestar en cada taza. Ingredientes funcionales.
- Compromiso sostenible: certificaciones y envases reciclables.
- Lujo accesible. Orígenes únicos y experiencias premium.

Coffee, the latest you need to know

Innovation, wellbeing and sustainability in every cup; a global ritual being reinvented:

- Innovative flavours and formats: limited editions, compostable capsules and drip bags.
- Filter coffee on the rise: over 50% of consumers prefer it.
- Wellbeing in every cup: functional ingredients.
- Sustainable commitment: certifications and recyclable packaging.
- Accessible luxury: unique origins and premium experiences.

Té, una nueva forma de cuidarse

Bienestar, naturalidad, sostenibilidad y experiencia a medida. Y mucho matcha.

- Nuevos sabores y formatos: ediciones limitadas, mezclas creativas y alternativas sin caféina.
- Funcionalidad y salud: ingredientes naturales, adaptógenos, probióticos y blends para energía, relajación y digestión.
- Sostenibilidad: origen trazable, envases ecológicos y compromiso ético.
- Experiencias premium. Foco en jóvenes y mujeres.
- Matcha: protagonista global por antioxidante y versatilidad. Bebidas, postres y cócteles.

Tea, a new ritual for wellbeing

Wellbeing, naturalness, sustainability and personalised experiences, with a strong presence of matcha.

- New flavours and formats: limited editions, creative blends and caffeine-free alternatives.
- Functionality and health: natural ingredients, adaptogens, probiotics and blends for energy, relaxation or digestion.
- Sustainability: traceable sourcing, eco-friendly packaging and ethical commitment.
- Premium experiences: exclusive products and a focus on young consumers and women.
- Matcha: a global protagonist thanks to its antioxidant benefits and versatility, featured in drinks, desserts and even cocktails.

PATROCINADORES Y COLABORADORES

Main partner



Colaboradores Partners



Patrocinadores Sponsors



Patrocinador técnico Technical Partner



Listado de expositores vinculados al café y al té

List of exhibitors related to coffee and tea

COFFEE, BAKERY & PASTRY

Pabellón 7 / Hall 7

AZACONSA	B	36
BASILUR TEA EXPORTS	A	20
BATALLA CAFES	C	37
BAYME COFFEE	F	96
BICAFE	E	21
CAFÈS CORNELLÀ	F	21
CAFES EL CRIOLLO	E	81
CAFES NOVELL	C	50
CAFES PONT	C	11
CEYLON FRESH TEAS	A	20
ELTAR	B	31
EXPRESSATE	E	31
GEMI TEAS	A	20
GLOBAL COFFEE INDUSTRIES	E	31
INCAPTO	C	70
KAFFA CAFFÉS	B	11
KRACO	B	41
MOKATE	B	31
SAMY COFFEE	F	51
SENG CORPORATION	B	90
SRI LANKA TEA BOARD	A	20
UCC COFFEE SPAIN	E	95
VERZI CAFFÈ	B	30
IBERITAL	C	41
MAZZER	C	40
SPAZIALE	C	40

LANDS OF SPAIN

Pabellón 1 / Hall 1

CAFES GRANELL	C	181
REGIONAL CO.	C	221
TIRMA	A	282

GROCERY PRODUCTS

Pabellón 2 y 5 / Hall 2&5

CARMENCITA	D	251
MERICA, UNA COMPAÑÍA DEL GRUPO LUX	C	261
NESTLE ESPAÑA	C	221
PACIFIC GROUP	D	85
WASSY HIMALAYA	D	45

INTERNATIONAL PAVILIONS

Pabellón 2 / Hall 2

CAFFÈ MOTTÀ	E	171
CAFFÈ SACCARIA DAL 1882	E	161
HACIENDA RAMÍREZ	E	21
LA NATURA ULTRAMAR CAFFÈ	D	161
MARCAFÈ - TORREFAZIONE ADRIATICA	E	61
RIANTEA	F	151
UNIVERSAL CAFFÈ	E	61

RESTAURAMA

Pabellón 4 / Hall 4

FAMILIA MARÍ MAYANS	A	37
---------------------	---	----

FULLY EQUIPPED

Pabellón 4 / Hall 4

EUNASA A REPA COMPANY	D	60
-----------------------	---	----

THE ALIMENTARIA TRENDS

Pabellón H 4-6 / Hall H 4-6

COFFEE KREIS	B	5
GLOOP	C	2
TENTORIUM ENERGY	B	81

ORGANIC FOODS

Pabellón H4 y 5 / Hall H4&5

DELIPROD	C	130
IDEAS, FAIR TRADE	E	23

Listado cerrado a día 26/02/2026 a partir de la información del catálogo de expositores.
List closed as of 26/02/2026, based on the exhibitor catalogue information.



THE COFFEE STAGE

Talent & Show

Llévate ideas que marcan la diferencia
Take away ideas that make a difference



PROGRAMA DE ACTIVIDADES

23 de marzo

The Coffee Opportunity Congress.

¡Descubre el poder del café para tu negocio hostelero!

24 de marzo

Batallas de Latte Art.

Competiciones donde el diseño en la taza es arte.

25 de marzo

I Campeonato de Baristas de Estudiantes de Hostelería.

El talento de los futuros profesionales del café.

26 de marzo

Matcharista – Matcha Your Mood.

Monin presenta el primer concurso nacional donde el té matcha se une al café y al arte del servicio.

ACTIVITIES PROGRAMME

March 23th

The Coffee Opportunity Congress.

Discover the power of coffee for your hospitality business!

March 24th

Latte Art Battles.

Competitions where cup design is art.

March 25th

1st Barista Championship for Hospitality Students.

The talent of future coffee professionals.

March 26th

Matcharista – Matcha Your Mood.

Monin presents the first national competition where matcha tea meets coffee and the art of service.

