

STAND EMPRENDIMIENTO



Expo Té

A R G E N T I N A

CUARTA EDICIÓN

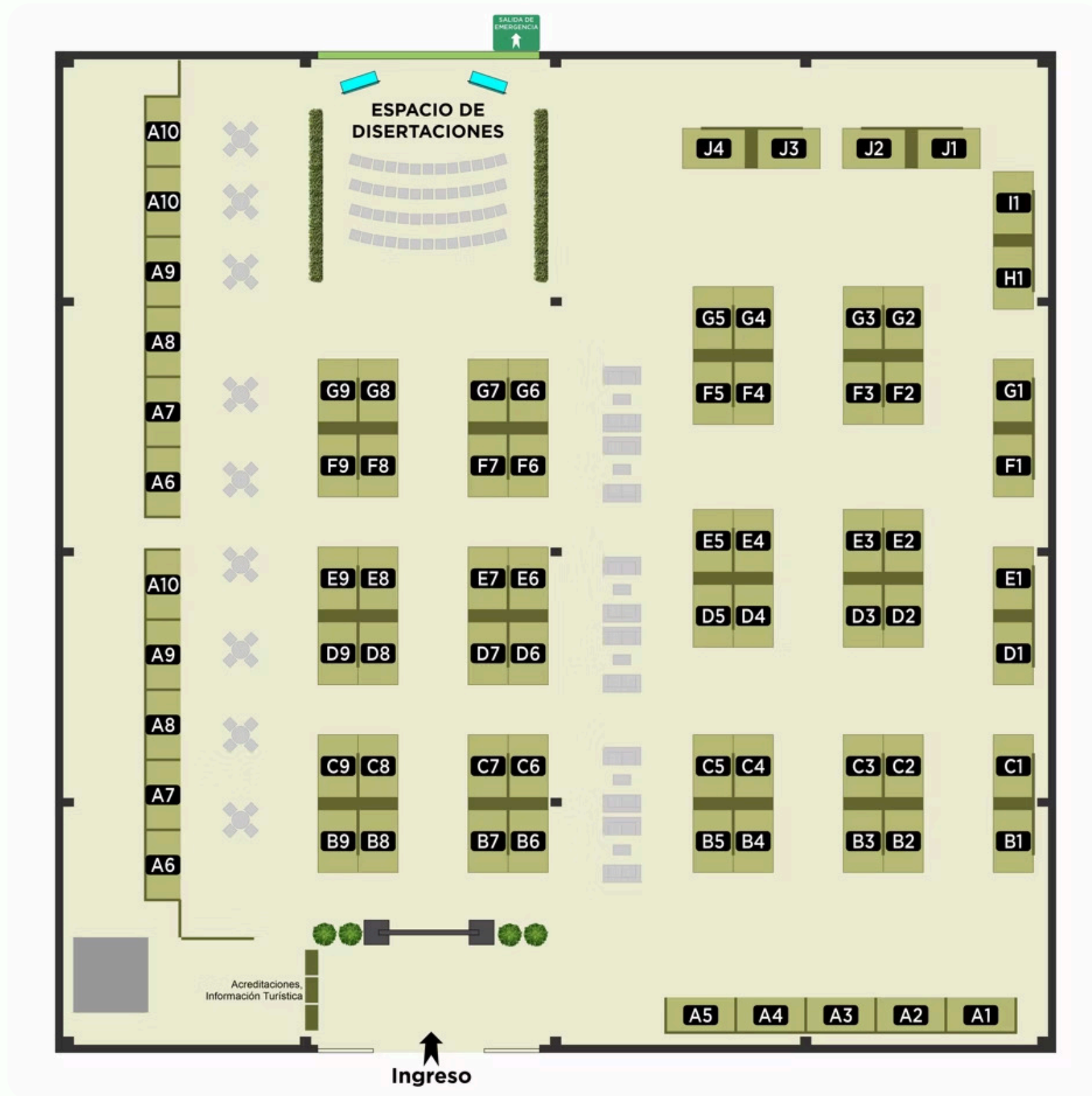
Expositores Expo Té 2026

Bienvenidos al directorio oficial de expositores de la **Expo Té 2026**, el evento más importante del sector téiero en Argentina. Más de 80 stands que reúnen productores, emprendedores, marcas artesanales y organismos vinculados al mundo del té, las infusiones y la cultura asociada. Una experiencia única donde el aroma, el sabor y la innovación se encuentran en cada rincón del predio.

MISIONES

G O B I E R N O

Planimetría



Sector A

El Sector A da la bienvenida al evento con la presencia de instituciones municipales, organismos y emprendimientos pioneros que representan el corazón productivo y cultural del té misionero. Aquí conviven la gestión pública con la innovación privada, generando un espacio de confluencia único para visitantes y profesionales del sector.

1

A1 — Salud Pública Misiones - Puesto de Emergencias

2

A2 — Colonia Chapa

ColoniEntre los cerros y las exuberantes plantaciones de té de las rutas provinciales 5 y 6, el corredor turístico Colonia Chapá une a los municipios de Colonia Alberdi y General Alvear en una propuesta de turismo rural y experiencias inmersivas. Colonia Alberdi y General Alvear invitan a descubrir la vida de chacra, la cultura del té, la naturaleza y paisajes únicos de Misiones.

3

A3 — Municip. de Campo Viera / Fiesta Nacional del Té

Presentación de la oferta turística, promoción de la Fiesta Nacional del Té y una oferta basada en experiencias. Una fiesta que honra nuestras raíces y pone en valor una de las producciones más emblemáticas de Misiones. Hoy presentes y acompañando a la Expo Te 2026.

4

A4 — INTA

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, referente en investigación, desarrollo e innovación para el sector.

5

A5 — ADEMI

Agencia de desarrollo con foco en el apoyo a micro y pequeñas empresas del sector agropecuario e industrial.

A6 — Aguas Patan

Una empresa con 16 años de experiencia dedicada a la distribución de agua envasada y soda, brindando calidad, confianza y excelente atención. Ofrecemos bidones de 12 y 20 litros, soda retornables, y servicio de dispensers frío/calor para hogares, oficinas y comercios. Agua Patan, compromiso y frescura en cada entrega. [@aguaspatan](#)

A7 — Camino de la Rosa

Ofrecerán una experiencia dinámica e interactiva. Crea tu propio blend de te con flores. El te como elemento y canal en la práctica Mindfulness en movimiento y de autoconocimiento y conexión emocional y energética". [@caminodelarosa](#)

A8 — Amarena Repostería

Amarena Pastelería y Café es un emprendimiento que celebra el encuentro a través de sabores caseros y detalles únicos. En nuestro stand vas a encontrar pastelería artesanal, café de especialidad y propuestas especiales pensadas para compartir, regalar o disfrutar en cada momento. [@amarena_reposteria_](#)

A9 — Cunumi Food & Market

Cunumí Food & Market está presente en la Expo Té 2026 con una propuesta variada y casera. Vas a encontrar mbeyú, chipitas, muffins y opciones dulces para acompañar el té. Sabores regionales pensados para disfrutar en cualquier momento del día.. [@cunumifoo](#)

A10 — Munic. Leandro N. Alem

Representación municipal que destaca el rol histórico de la región en el desarrollo de la industria del té argentino.

A12 — Nueztra Pastelería

Pastelería artesanal con productos únicos. [@nueztra.pasteleria](#)

A15 — La Delfina Sin Gluten

Productos sin gluten, pensados para disfrutar sin preocupaciones. Contamos con una gran variedad de opciones dulces y recientemente sumamos deliciosas alternativas saladas congeladas. En esta oportunidad, además de nuestras especialidades dulces, vas a encontrar unos riquísimos sándwiches de focaccia, ideales para compartir en cualquier momento. [@ladelfina_singluten](#)

A11 — Toresco Café

Propuesta de café de especialidad que complementa la experiencia de las infusiones. [@torescocafe](#)

A13 — Señora Chipa

Elaboramos chipitas 100% almidón sin conservantes, y de tres quesos. Una explosión de sabor al paladar. Las vendemos calentitas, y congeladas listas para hornear y acompañar el te,mate o café. [@senorachipa.guazu](#)

A14 — Emprendedores del Parque del Conocimiento

Sector B

El Sector B concentra algunos de los expositores más destacados del evento: productores artesanales de té, fincas con propuestas de agroturismo, emprendimientos patagónicos y las asociaciones que nuclean a los tealeros argentinos. Este sector es el alma productiva de la Expo Té 2026, donde el campo se transforma en taza.

B1 — Industrias Pugliese PSA

Presencia institucional relevante en el sector.

@pawluk_nancy

B2 — Hotel Urunday

Urunday Apart Hotel te ofrece departamentos totalmente equipados, un ambiente acogedor y la mejor atención para que tu viaje sea inolvidable.

@urundayapart

B3 — Alma Annette Té Artesanal

Té artesanal de raíz guaraní. Una propuesta profundamente conectada con la tierra y la cultura misionera.

@alma.annette.guarani

B4 — Finca Victoria. TéGourmet y Agriturismo

Una finca de referencia que combina producción de té gourmet con experiencias de agroturismo en el corazón de Misiones.

@finca_victoria_misiones

B5 — Ecocápsula AM

Estampación de telas por medio de hojas y plantas del entorno natural Misionero (guayaba, Eucaliptus, urucum, grevilea, pimienta molle, Té, entre otras) trabaja con tintes naturales.

@ecocapsula_am

B6 — La Cabaña. Casa de Té Ushuaia

Desde Ushuaia llega La Cabaña Casa de Té, un espacio emblemático al pie del glaciar Martial. Compartimos una selección de tés patagónicos y productos regionales.

@casadeteushuaia

B7 — Amar Té Patagonia

Desde la Patagonia argentina nace AMAR TÉ Patagonia Blend, un emprendimiento artesanal creado en tiempos de transformación y resiliencia, con el propósito de convertir las emociones en experiencias sensoriales a través del té.

@amartesma

B8 / B9 — Asociación Tealeros Argentinos

Con doble presencia en el evento, la asociación representa a los productores de té de toda la Argentina.

@tealerosargentinos

Sector C

El Sector C es un caleidoscopio de propuestas: desde cooperativas con historia y arraigo territorial hasta marcas innovadoras que apuestan por blends únicos y experiencias de marca sólidas. También encontramos en este sector un emprendimiento que sorprende con su propuesta fuera de lo convencional, demostrando que la Expo Té tiene lugar para la creatividad en todas sus formas.

C1 — Fino Agro

Emprendimiento dedicado al asesoramiento técnico y provisión de insumos para el sector agropecuario. Acompañamos a los productores con soluciones sustentables que generan más rendimiento, mejor desarrollo y resultados concretos en cada cultivo.

@finoagromnes

C2 — Gran Jardín

Ofrece blends agroecológicos diseñados con un propósito: relajar, estimular o equilibrar. Trabajando con productores locales, para garantizar la calidad de los ingredientes, creamos blends de té, herbales, toppings para mate, mieles y hongos funcionales. Nuestras latas ilustradas cuentan historias que transmiten la belleza de la naturaleza. Te esperamos en el stand C2 para degustar la experiencia Gran Jardín. **@granjardin**

C3 — Coop. 2 de Mayo

Cooperativa con historia, tradición y compromiso con el desarrollo local.

C4 — Gente que Ama las Medias

Una propuesta creativa y diferente dentro del ecosistema del evento.

@gentequeamalamedias

C5 — El Alba Casa de Té

Casa de té con propuesta de hospitalidad y tradición. **@elalba.casa.de.te**

C6 — Klimiuk Hermanos S.A.

Empresa familiar con larga trayectoria en el sector de infusiones. Apasionados por nuestra tierra, es nuestra intención llevar en lo más alto aquellas producciones que nos identifican, focalizando en la responsabilidad social que nos incentiva como empresa a servir a nuestra comunidad.

@klimiukinfusiones

C7 — Eirete Infusiones

Se sinteriza el particular sabor chocolatoso del té negro fermentado, otorgado por su tierra alta en hierro y el frío de la ubicación geográfica. Especializamos en full leaf y Broken Orange peak, también elaboramos Pu-erh, Kukiya y té Verde. Producidos artesanalmente y orgánicos.

C8 — La Ruta del Té

La Ruta del Té invita a descubrir el té argentino desde su origen, en Oberá, Misiones. Somos cuarta generación de productores y elaboradores de té. Un espacio para disfrutar el té en contacto con la naturaleza. Ofrecemos recorridos guiados entre plantaciones, degustaciones de té en hebras y pastelería de autor. Invitamos a descubrir nuestros té en hebras y saquitos piramidales. **@larutadelte**

C9 — Don Layo

Presencia con carácter y tradición. Un clásico que no falta en cada edición de la expo, representando la persistencia y el arraigo de los productores de la región en el circuito comercial del té. **@donlayosrltae**

Sector D

El Sector D es uno de los más ricos en identidad y propuesta artesanal de toda la expo. Aquí conviven emprendimientos familiares con marcas que han sabido construir una identidad digital sólida, llevando el té misionero y sus infusiones a todo el país. Cada stand tiene una historia de trabajo, pasión y dedicación que vale la pena conocer de cerca.

1 — D1 — La Tía Betty

Emprendimiento textil que nace del amor por los detalles y los momentos compartidos. Popuestas pensadas para vestir y acompañar la mesa del té, haciendo de cada encuentro un momento especial. [@la.tia.betty_](#)

2 — D2 — Misión Té

Misión Té es un proyecto que acerca el mundo del té a quienes desean descubrirlo desde un lugar simple y cotidiano. Compartimos té puros, blends artesanales y objetos para acompañar el ritual del té, promoviendo pausas, bienestar y la conexión con una cultura argentina que muchos aún no conocen.

3 — D3 — Té Artesanal Doña Irma

Tradición familiar convertida en marca. [@dona.irma.te.artesanal](#)

4 — D4 — El Té en mi Maleta

Miriam Patricia Bonfoco es sommelier de té y organizadora de eventos. En esta ocasión asiste como autora del libro "El té en mi maleta". [@miriam.patri18](#)

5 — D5 — Nest Tea

Infusiones con concepto moderno y presentación premium. [@nest_tea_mnes](#)

6 — D6 — Del Iguazú Infusiones

Del Iguazú Infusiones es un emprendimiento de Misiones liderado por Pablo Machicote, con 30 años de experiencia, produce té artesanales premium en hebras. Su esencia une calidad y pasión, ofreciendo además la experiencia turística "Cosechá tu propio té" para difundir la cultura del té misionero.

[@deliguazutedemisiones](#)

7 — D7 — Agua que Canta

Es el olor del recuerdo, es el sonido del agua cayendo en la taza, es todo lo que aún, nos queda por decir. Somos Tuti y Any, de Marcos Juárez, pcia. de Córdoba y el agua fue nuestro primer vínculo. Desde pequeñas y hasta hoy, nadar ha sido un lazo y un disfrute. Hoy vuelve el agua en el té, vuelve para seguir contando nuestra historia. [@agua.quecanta](#)

8 — D8 — Don Basilio S.R.L.

Don Basilio es una empresa misionera con tradición familiar desde 1931, dedicada a la producción de té y yerba mate. Somos productores de origen y trabajamos con la tierra desde hace generaciones. En nuestro stand podrán conocer nuestras líneas de té, elaboradas en Misiones, reflejo del sabor auténtico de nuestra región.

9 — D9 — Kaeriyama

Propuesta con raíces japonesas y alma misionera. [@kaeriyama_tea](#)

Sector E

El Sector E amplía el universo de la expo más allá del té puro, incorporando propuestas gastronómicas, de bienestar y de accesorios que enriquecen la experiencia del visitante. Desde miel artesanal y cremas naturales hasta infusiones meditativas y accesorios únicos, este sector demuestra que el té es un estilo de vida completo.

E1 — Manjar de los Dioses

Ofrece sus marcas: **Faraona**: Cosmética Faraonica sin disruptores endocrinos. Rutina Simple = Hidratación desde el principio. Experiencia asistida con la crema hidratante y protector solar. Ambos productos a la venta. **Manjar de los dioses**: Miel pura Cruda. Degustación de miel en panal. Panales en envases de cristal a la venta. Y variedades de mieles crudas compuestas. **@cremafaraona**
@mielmanjardelosdioses

E2 — Ykua

@ykuamisiones

E3 — Apasionate

Diseñó blends de té, 14 líneas y 5 té puros en hebras, creamos momentos para recorrer el interior de nuestro cuerpo, disfrutando de los aromas y sabores.

@apasionate2020rs

E4 — El Club del Té

Victoria Bisogno, ingeniera, fundadora de El Club del Té y autora de 6 libros sobre la Camellia sinensis. Victoria es creadora de la Técnica de Cata de Té[®], la primera metodología de análisis sensorial de té en Occidente, y de las técnicas del Tea Blending[®]. Invitamos a los asistentes a acercarse para interactuar directamente con una de las principales referentes en educación del té a nivel internacional.

E5 — Jesper — Pausa Natural

Infusiones para hacer una pausa, conectar con la naturaleza y el bienestar. La Marca Jesper: Contamos con te negro- rojo-verde en saquitos Hebras Verde -Rojo Negro: en Presentacion de 50 grs- 1 kilo -25 kilos FNG Negro -Rojo -Verde por 35 kilos Tenemos el té verde para el terere X 500grs Ban cha (te viejo son las hojas y tallos del te) Flores de té. Tendremos sorteos, y una sorpresa para nuestros clientes. La Marca Pausa Natural: Contamos con té negro en saquito. **infusionesjesper**

E6 — Sensaciones Paye

Una propuesta sensorial que invita a explorar nuevas dimensiones del sabor y el aroma en cada infusión.

E7 — Noni Accesorios

Marca Obereña de autor. Textiles decorativos, teñidos con té. Mantelería, paños de cocina, delantales. Estampado botánico. Filtros ecológicos (tejidos a mano)
@noniaccesoriosartesanales

E8 — Agua Kanguen

Lorena Priotti | Cambia tu Agua • Cambia tu Vida En nuestro stand compartimos una experiencia de bienestar consciente a través de tecnología de hidratación avanzada, con agua enriquecida en hidrógeno molecular, AGUA VIVA, enfocada en mejorar la salud celular, la energía y la calidad de vida. Una propuesta que une bienestar, sostenibilidad y libertad de emprender con propósito.

E9 — Ninushka's Tea

Empresa familiar que transmite, de generación en generación, la cultura de elaborar infusiones con tradición, pasión y calidad. Productos: té en saquito: verde, negro, mate cocido con té verde y yerba mate compuesta con té verde.

@ninushastea

Sector F

El Sector F es el espacio de las marcas que han apostado por la creatividad como diferencial. Desde cocinas que recuperan recetas antiguas hasta propuestas de blending moderno, pasando por marcas con identidad visual fuerte y productos de autor, este sector es una ventana al futuro del té en Argentina. Aquí la innovación y la tradición se mezclan como los mejores blends.

F1 — Cocina Antigua

Línea de mermeladas gourmet, elaboradas en Córdoba con recetas propias pensadas para carnes, quesos, postres y desayunos especiales. diseñadas para maridajes sofisticados: desde cebollas al Malbec hasta nuestra vibrante zanahoria con jengibre. **@cocinantigua**

F2 — Hora de Blendear

El arte del blending en su máxima expresión creativa y pedagógica. Una marca que inspira a crear.

@horadeblendear

F3 — Teodolina

Teodolina es el principal emprendimiento de la sommelier y tea blender Sandra Castillo de la ciudad de Posadas. Su trabajo se centra en la creación de blends con té de cosecha artesanal, con flores, frutos y especias, ingredientes 100% naturales, sin conservantes ni aromatizantes artificiales. Sandra fusiona tradición y especialidad, poniendo en valor el té argentino. **@sandrancastillo**

F4 — Tesãi

Líneas exclusivas de blends de té en hebras, elaborados de manera artesanal con materias primas orgánicas cuidadosamente seleccionadas. Cada creación busca ofrecer una experiencia sensorial única, combinando sabor, aroma y propósito. **tesai.official**

F5 — Kokeshi Creativa

Kokeshi Creativa fusiona inspiración japonesa, cerámica y sensibilidad artesanal. Piezas de cerámica y gres hechas a mano que invitan a reconectar con la belleza de lo simple, el ritual del té y la calma cotidiana. **@kokeshicreativa**

F6 / F7 — Akasha

Producción de té Verde, Té Oolong y Té Negro de hebras enteras. Puros o en mezclas con flores, frutas y especias. Presentamos nuestros tés Premium en saquitos piramidales, convirtiéndonos en la Primer Empresa Argentina en presentar hebras enteras en saquitos piramidales.. **@akashatea | akasha.org**

F8 — Themba Blends

THEMBA es una marca de tés en hebras inspirada en la naturaleza y en la belleza salvaje. A través de cada blend, busca transmitir emociones, historias y formas de habitar el mundo con más consciencia. Sus creaciones nacen de la inspiración de la selva misionera, combinando hebras seleccionadas, aromas y experiencias para despertar los sentidos. **@themba.blends**

F9 — La Tienda del Té

Un espacio de referencia con amplia variedad de productos para los amantes de las infusiones.

Sector G

El Sector G refleja la expansión del universo del té hacia territorios como la cosmética natural, las ecotiendas y el mercado de lujo. Este sector demuestra que el té no es solo una bebida: es un ingrediente clave en la cosmética, un vector de sustentabilidad y un símbolo de estatus para quienes buscan lo mejor. La diversidad de propuestas aquí reunidas enriquece notablemente la propuesta de valor de la Expo Té 2026.



G1 — Rapo Ecotienda

Tienda ecológica con propuestas sustentables y comprometidas con el medio ambiente.

@rapo.ecotienda



G2 — Todo Bonito

Arte que podés usar en tu ritual de té. Cerámica utilitaria intervenida con pinceladas únicas, cada pieza es un lienzo de barro; diseños variados, pintadas con pigmentos naturales, esmaltes aptos para vajilla.



G3 — Roseé Infusiones

Blends de té diseñados por Rocío Cáceres. Con su amplia variedad de diseños, en cada infusión se descubren inigualables aromas, efectos y sabores. **roseeinfusiones**



G4 — Natural Cosas Lindas

Propuestas naturales con estética cuidada para regalar o disfrutar.



G5 — ME Fitocosmética

Cosmética natural con ingredientes botánicos y filosofía de bienestar integral.



G6 — G7 — Fleur de Vie

Una marca premium especializada en tés florecientes, blends exclusivos e infusiones de autor, creadas para despertar los sentidos y convertir cada taza en un ritual de belleza, elegancia y bienestar. **@fleurdevie.tea**



G8 — Hojalatería Mecánica Lombardo SRL.

Fabricación artesanal e industrial de envases de hojalatas para el sector. Una presencia clave para la cadena de valor del té.

@lombardo_srl



G9 — Té Kühnlei

Marca familiar con trayectoria en la producción y comercialización de té de calidad. En Té Kühnlein mantenemos vivo el legado histórico de Francisco Kuhnlein, creador de la ITA e impulsor del té argentino, fusionando la venta de exclusivos tés en hebras con el turismo y la educación. En nuestra casa de té ofrecemos degustaciones y experiencias inmersivas que invitan a descubrir las raíces de la cultura tealera misionera, valorando nuestra herencia y la naturaleza. **@tekuhnlein**

Sector H

H1— Tierra fértil.

Es una declaración de principios sobre cómo debe cultivarse, procesarse y comercializarse el té en la Argentina del siglo XXI.

@Tierrafertilok

Sector I

I1 — Vida Sana, Posadas Misiones

Nuestros frutos secos te dan la energía limpia que necesitás, y nuestro Aceite de Oliva Extra Virgen aporta las grasas saludables que tu cuerpo merece. 100% naturales. Sin aditivos ni conservantes. Puro sabor y bienestar.

@vidasana.naturaleza

Sector J

J1 — Fernet Beney

@fernet.beney

J2 — Mate y Mandioca

Mate y Mandioca es una propuesta gastronómica inspirada en las raíces misioneras, donde los sabores regionales, la calidez y la identidad local se transforman en una experiencia auténtica. Tradición y creatividad se unen para compartir productos elaborados con pasión, resaltando la esencia de nuestra tierra.

@mateymandioca

J3 — Jardín de Babushka

@jardindebabushka

J4 — Noe Cerámicas

Somos Marcos y Noelia del taller NOE.CERAMICAS de Oberá, Misiones. Surgió en el año 2021 con el dictado de clases y producción artesanal.

@noeceramicas

Patio de Expositores

F1 — Wilmar Biers

F2 — Aló Rica

Aló Rica es una cafetería y pastelería misionera nacida del amor por los detalles, los sabores reales y la cocina hecha a mano. En esta edición de Expo Té compartimos una selección especial de panadería, pastelería; propuestas dulces y saladas elaboradas íntegramente por nosotros, pensadas para acompañar desde una tarde de té hasta un encuentro, una cena o ese antojo que merece algo realmente rico, con sabores intensos, generosos y de esos que se recuerdan incluso después del último bocado. Aló Rica, "Amor al primer mordisco".

F3 — Encrepados

F4 — Wasabi y Braulio Cervezas

E1 — Panificados El Edén

E2 — Montilla Chocolates

E3 — Just

E4 — SELVA

E5 — PEUGEOT

E6 — Emaná Perforaciones

E7 — El Paso Corderos

🕒 **¡Visita todos los sectores!** Cada rincón de la Expo Té 2026 tiene algo especial para ofrecerte. Desde el primer stand hasta el último, la experiencia está diseñada para sorprenderte.

* La lista de expositores puede ser modificada hasta antes del inicio del evento.