



DICIEMBRE 2021

# THE INSIDER

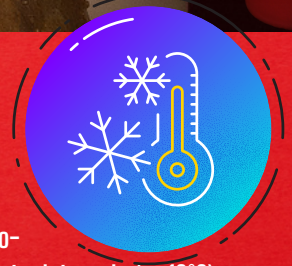
VOL. 12, MÉXICO & LATAM



APRENDE CON CANADA BEEF

## IMPORTANCIA DE MANTENER LA CADENA DE FRÍO

La temperatura juega un papel fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos perecederos, como la carne de res. Al disminuir la temperatura se reduce la velocidad de reproducción de la gran mayoría de los microorganismos impidiendo que aumente su población, ya que el frío actúa sobre su metabolismo retardándolo (en refrigeración) hasta detenerlo (a  $-18^{\circ}\text{C}$ ).



*Felices Fiestas!*

CLICK HERE



## CÓMO HACER AHUMADOS

Conoce a fondo los procesos de ahumado de la carne de res



Listen on  
Apple Podcasts



Spotify



*Chef Jaime Cavazos*

CANADA BEEF  
LATINOAMERICA

SUBSCRIBE

CHEF  
CECYGON





Ahora en



RIB EYE CAB  
CANADIENSE



TEMPERATURAS ADECUADAS  
DE COCCIÓN

DISTRIBUIDORES

CHEF  
FEDERICO  
LOPEZ



"Meat" our Canadian Beef Brand Ambassador

" AL COCINAR, TAMBIÉN PONES UNA MANIFESTACIÓN DE TU ESTADO DE ANIMO EN LOS ALIMENTOS. UN COCINERO EXPERIMENTADO SABE QUE LOS PENSAMIENTOS INFLUYEN EN EL SABOR FINAL DE UN PLATILLO, POR LO QUE TODOS LOS DIAS HAY QUE DAR LO MEJOR DE UNO MISMO. HAY QUE COCINAR SIEMPRE CON ALEGRIA Y CON EL CORAZÓN."



Filet  
Wellington  
VER RECETA



LET'S SOCIALIZE

Canada Beef Latinoamérica | [mexico@canadabeef.ca](mailto:mexico@canadabeef.ca) | [www.canadabeef.mx](http://www.canadabeef.mx)

Canadian Beef Copyright© All rights reserved. Any unauthorized use is strictly prohibited.