



ENCUENTRA A LOS DISTRIBUIDORES DE CARNE DE RES CANADIENSE

click
here!



Qué significan los Grados de Calidad Canadienses?

CANADA PRIME - Una opción extraordinaria para steakhouses selectos, hoteles y restaurantes. Canada Prime se selecciona por su máximo marmoleo, sabor y jugosidad y solo está disponible en cantidades limitadas.

[Ver más >](#)



CORTES DE CARNE

provenientes del Sirloin



TRI-TIP

Proviene de la punta inferior del Sirloin. Pesa 1.5 a 2.5 libras y tiene un sabor intenso. Se le conoce también como Colita de Cuadril y es perfecto para rostizar, parrillar u hornear.



BASEBALL CUT

Debe su nombre a su forma redondeada. Se obtiene del centro del Top Sirloin. Es más magro que otros cortes pero de un excelente sabor. Es similar a un filete, pero a un menor precio.



PICAÑA

Se extrae de la tapa del Sirloin. Es un corte extraordinariamente jugoso debido a su capa externa de grasa que se disuelve de manera natural dentro del mismo. Su peso oscila entre 1 y 2 kgs máximo.

TALLER Y SEMINARIO DE CORTES DE CARNE CANADIENSE

con el Chef Federico López

El día 15 de Marzo se llevó a cabo una demostración de cortes de carne de res en la Cd. de Saltillo. Los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer los atributos de la carne canadiense y degustar distintos cortes de la marca Sterling Silver producidos en Canadá, mismos que son distribuidos en México por la empresa Carnes Premium X.O.



Un firme compromiso con la salud animal



Programa Nacional de Salud Animal

- El primero de su tipo en América del Norte
- Control y la eliminación de las enfermedades graves de los animales
- Administrado por la Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria
- Apoyado por el Sistema Canadiense de Identificación de Ganado



Leyes Federales en relación a la sanidad animal y seguridad de la carne de res canadiense.

La Agencia Canadiense de Inspección de los Alimentos (CFIA por sus siglas en inglés) aplica normas reguladas por la Ley Federal de Sanidad de los Animales para el transporte de los mismos, y monitorea asimismo el manejo y sacrificio humanitario del ganado con el fin de producir carne de res para su exportación a México. Mantener el bienestar animal es una responsabilidad importante y contribuye de manera esencial con la alta calidad en la producción de carne de res.

Cuidado de los Animales y Entorno Natural de Canadá

El Consejo Nacional de Canadá para el Cuidado de los Animales de Granja tiene la responsabilidad de los Códigos de Práctica para el cuidado y manejo de los animales de granja.

El Código para el ganado bovino se desarrolló por medio de un esfuerzo de colaboración que incluyó a los productores de ganado canadiense, los procesadores, los transportistas, los veterinarios, los reguladores y los defensores de los derechos de los animales.

“
El cuidado de los animales y del entorno avala una producción sustentable de carne de res canadiense de gran calidad.



The Grillin' Ladies

Con una colaboración entre Sigma Foodservice y Canada Beef, el Sábado 26 de Marzo se realizó la 1era. edición del evento "The Grillin' Ladies en Puerto Morelos, Quintana Roo.

Celebrando que la parrilla no tiene género, 5 talentosas Chefs -Karla Senties, Cecy González, MaryLu Gidi, Belén Cortez y Karla Enciso-, compartieron con 150 asistentes su pasión por este arte.

El encuentro gastronómico involucró distintos platillos, técnicas y cortes de carne canadiense calidad premium.



TABLA DE EQUIVALENCIAS DE GRADO CANADÁ / ESTADOS UNIDOS

¿Sabías que
el programa
Certified Angus
Beef® se produce
también en
Canadá?

ATRIBUTOS DE LA CARNE CANADIENSE

- Marmoleo modesto a abundante
- Textura del marmoleo media a fina
- Ganado menor a 30 meses
- Cortes de dimensiones consistentes
- Musculatura superior
- Textura firme
- No se permiten cortes oscuros
- Grasa blanca únicamente



 CANADÁ	NIVEL DE MARMOLEO	 ESTADOS UNIDOS
Canada Prime	Abundante	USDA Prime
	Moderadamente abundante	
	Ligeramente abundante	
Canada AAA	Moderado	USDA Choice
	Modesto	
	Ligero	
Canada AA	Poco	USDA Select



LET'S SOCIALIZE



[Canada Beef Latinoamérica](#) | mexico@canadabeef.ca | www.canadabeef.mx

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