



THE INSIDER

Feliz Año 2024!

Conoces nuestros programas de apoyo para importadores y distribuidores?

1. PROGRAMA DE DESARROLLO DEL MERCADO DE EXPORTACIÓN (EMD).

Este programa proporciona apoyo financiero con costos compartidos para proyectos y actividades iniciados por procesadores primarios Canadienses elegibles.

2. ADAPTACIÓN DEL MERCADO DE EXPORTACIÓN (EMA).

Incluye misiones entrantes de mercados objetivo fuera de Canadá. Las misiones entrantes deben ser iniciativas incrementales de creación de negocios comerciales que se centren en servir nuevos mercados/segmentos de mercado, desarrollo de productos/especificaciones o para conocer nuevos compradores.

4. PROGRAMA DE PROMOCIÓN Y MARKETING (PMP).

Incluye el desarrollo, producción y distribución de materiales de marketing genéricos, de marca compartida o propia, material en conjunto, programas de promoción y ventas, publicidad cooperativa/redes sociales, programas de degustación, marketing para el consumidor y recetas.

5. PROGRAMA DE EVALUACIÓN COMPETITIVA (CBP).

Apoya actividades de evaluación comparativa en el mercado para mejorar la posición competitiva. También incluye pruebas sensoriales y análisis comparativos con los mejores productos de la competencia y pruebas de grupos focales en condiciones de mercados extranjeros.

3. DIVERSIFICACIÓN DEL MERCADO DE EXPORTACIÓN (MDP).

Apoya la participación de empresas representativas de carne Canadiense a ferias comerciales, seminarios o eventos promocionales dirigidos o iniciados por Canada Beef en el mercado de exportación.



READY?

CORTES Y SUBCORTES

CHUCK TAIL
FLAP
NAMP #116G

[MORE INFO](#)



Descripción Técnica - Este corte consiste en el músculo Serratus Ventralis. La cobertura de grasa debe ser mínima con la mayoría del tejido conectivo eliminado y sin restos en las orillas. La versión de este corte con hueso es la costilla corta o aguja nortea, y también es conocido como Denver Steak o Montreal Steak.

El Chuck Flat se puede comercializar como Short Rib sin hueso y es una excelente opción para las vitrinas. Es un producto bien marmoleado y atractivo que desempeña muy bien tanto como Steak como para Costilla. Esta opción se incluye también en la sección del Chuck Roll ya que el Chuck Flat se extiende hacia el Chuck Roll.

Los mejores métodos de cocción para el Chuck Flat son:

- Braseado: Ideal para obtener una carne suave y jugosa.
- Asado a la parrilla: Perfecto para resaltar el sabor y lograr una textura exterior dorada.
- Cocción lenta: Excelente para potenciar los sabores y preparaciones de alta cocina..



HIP

HIP



SIRLOIN

SIRLOIN



LOIN

LOIN



RIB

RIB



CHUCK

CHUCK



FLANK

FLANK



PLATE

PLATE



BRISKET/
SHANK

BRISKET