



THE INSIDER

Mar 2024. Volúmen 39



EXPO ANTAD 2024

Del 12 al 14 de Marzo, se llevó a cabo la exitosa feria ExpoANTAD 2024 en Guadalajara. Un evento imperdible para los profesionales del sector retail, donde se dieron cita más de 1,100 expositores y 45,000 visitantes buscando las últimas tendencias en el sector alimentario.

Como cada año, el stand de Canada Beef contó con la destacada presencia de renombrados empaques Canadienses, JBS y Cargill, además de la participación de Beretta Farms, quien llega a México con el objetivo de explorar nuevas oportunidades de negocio en el mercado local.



YA CONOCES "THE ROUNDUP™" APP?



Descárgala sin costo!

Con esta guía digital puedes:

- Buscar cortes por nombre e identificar músculos
- Buscar descripciones de cortes
- Aprender de técnicas de cocción
- Descubrir nuevas recetas y mucho más...



#NOESCUALQUIERCARNE



INNOVADORAS PROPUESTAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD



Se unieron a la exhibición algunos de nuestros clientes y distribuidores en el mercado Mexicano, reforzando así nuestra colaboración internacional y fortaleciendo significativamente la marca de Canadian Beef para establecer conexiones valiosas y futuras oportunidades de negocio.

Durante los 3 días de la exhibición, el embajador de la marca -Chef Federico López- y el master butcher de Canadian Beef -Chef Jaime Cavazos-, deleitaron a los asistentes con degustaciones exclusivas de distintos cortes y programas canadienses.



OPEN-FIRE EXPERIENCE



#EATLIKEAGOURMET



En el marco de la feria Expo-ANTAD, la oficina de Canada Beef México llevó a cabo el exclusivo evento gourmet "Open Fire Experience" en Casa Emberwood Guadalajara, reuniendo a más de 100 personas de la industria cárnica en un ambiente de celebración y compañerismo.

Los cortes de res fueron los protagonistas de la velada, con una selección de platillos que incluyó Brisket, Lengua, Chuck Flat, Flap Meat y Top Butt por parte de Cargill Canada, mientras que JBS proporcionó a los asistentes un delicioso Rib Eye de la marca Chef's Exclusive producido en su planta de Alberta, Canadá.





Además de los exquisitos cortes de carne, se disfrutó una noche memorable llena de sorpresas #alestiloemberwood, tales como la preparación y degustación de los tamales de Brisket cocinados bajo tierra, y el icónico postre elaborado con camote a las brasas bañado con crême brûlée.

La elegancia de los platillos se fusionó con la pasión por la gastronomía. La cuidadosa presentación de cada plato y la armoniosa selección de vinos, reflejaron un entorno acogedor, perfecto para disfrutar de una experiencia culinaria excepcional.



El vino blanco degustado durante la bienvenida, cortesía del Consulado General de Canadá en Guadalajara, complementó la experiencia agregando a la velada un toque adicional de identidad canadiense.

Un honor compartir este evento con clientes, invitados y colegas de la industria de la carne en México, que incluyó a distribuidores, representantes de las dos empacadoras Canadienses, equipo directivo y embajadores locales de Canada Beef, equipo directivo del Consejo Mexicano de la Carne y funcionarios del Gobierno de Canadá, entre otros.

PROGRAMA DE DESARROLLO DE MERCADO



Como parte de los objetivos del programa de marketing de Canadian Beef, se realizaron en Alberta, Canadá, diversas actividades durante la semana del 18 al 23 de Marzo. Dichas acciones estuvieron orientadas a incrementar el valor de las exportaciones de carne de res canadiense, así como a mejorar su acceso al mercado de México.

Canada Beef tiene la misión de posicionar competitivamente a la carne de res canadiense en mercados actuales y potenciales, especialmente en aquellos sectores de oportunidad para el crecimiento de productos de valor agregado. A través de estos programas, nos enfocamos en fortalecer el reconocimiento y la confianza en la calidad de la carne de res canadiense y sus sistemas de aseguramiento de calidad.

[Leer más](#)

CORTES Y SUBCORTES



TERES MAJOR NAMP #114F

El músculo ****Teres Major**** se produce del ****Clod Tender****. Este pequeño músculo con forma de cono se encuentra justo debajo del tríceps braquial, así como debajo y hacia el borde posterior de la escápula/hueso de la paleta. Las fibras musculares corren paralelas al eje largo de este músculo, que puede tener algo de tejido conectivo en su lado externo. El ****Clod Tender**** se recorta hasta el tejido espejo, permitiendo algo de grasa intramuscular. Su peso oscila entre 0.4 y 0.7 kg (0.8 y 1.5 lb).

Generalmente se suministra sellado al vacío, aproximadamente 10 ****Clod Tenders**** por bolsa, empacados en 3 bolsas por caja.

También es conocido como ****Petite Tender****, ****Shoulder Tender**** o ****Teres Major****.

Este corte es otra joya oculta en el área del Chuck de la canal de res. Es un músculo pequeño y muy tierno con un grano consistente que se encuentra en la parte superior del Clod.

Solo se requiere una pequeña cantidad de recorte de tejido conectivo o piel plateada para que el corte esté listo para asar o rostizar. Es excelente para pequeños medallones para asar o se puede rostizar entero.

Este músculo no debe de cocinarse mas allá de término medio, ya que no tiene mucho marmoleado, y se reseca si se cocina más allá de los 60°C (140°F).

