



The

INSIDER

México & LATAM

Volúmen 24, Diciembre 2022



Les deseamos que pasen unas muy felices fiestas!!

Las festividades navideñas pueden ser estresantes... todo lo que se cocina, hornea, envuelve, entretiene... pero con un poco de ayuda de Canada Beef, esperamos que su Navidad esté llena de comidas fabulosas y divertidas. Hemos reunido algunas recetas geniales para ayudarle a resolver los dilemas de la cena de Navidad.



Taller de Porcionamiento de Cortes Canadienses

El pasado 9 de diciembre se llevo a cabo en Cancún, Q.R., en el Centro Culinario de Sigma Foodservice, un Taller interactivo de cortes de res del programa Certified Angus Beef canadiense.

La introducción estuvo a cargo de Claudia Herrera Blanc, Directora de Canada Beef Latinoamérica, e Ivette Torres, Gerente de Marketing de Sigma Cancún.

Los Chefs Federico López, Jaime Cavazos y Belén Cortez, condujeron el evento dirigido a 35 Chefs de la región, en el que los asistentes pudieron observar paso a paso el porcionamiento y técnicas de cocción de algunas piezas básicas, así como también trabajar directamente con piezas de Chuck Roll, Filete, y Top Sirloin canadiense que se les proporcionó.

Al finalizar el seminario-taller, los presentes tuvieron la oportunidad de degustar en las parrillas y asadores los distintos cortes secundarios obtenidos durante la presentación.



INDUSTRY TALK

Sistemas de Seguridad en las Plantas de Carne de Res

El desarrollo de los planes HACCP de seguridad alimentaria para las áreas de fabricación y empaçado, es obligatorio para todos los establecimientos Canadienses que exportan productos de carne de res.

Los procesos de empaçado para los productos terminados de carne de res únicamente utilizan equipo y materiales aprobados por la CFIA. Los productos frescos de carne de res suelen exportarse en empaques al vacío con porcentajes muy bajos de transmisión de oxígeno debido a la capacidad de esta tecnología para reducir el crecimiento de bacterias que podrían causar un daño prematuro. El uso de intervenciones antimicrobianas a lo largo del proceso de producción mejora la seguridad en los alimentos y amplía la vida útil del producto.



LET'S SOCIALIZE

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