



EN ESTA EDICIÓN

- CANADA BEEF en Exphotel Cancún.
- Convención anual de Susazón, Celaya.
- Cocktail celebración del Día de Canadá, CASA NOMO.
- Cocktail de la Embajada de Canadá, CDMX.
- Datos rápidos de la industria.
- Clasificación de Grados de Calidad.



EXPHOTEL 2023

Del 13 al 15 de junio, se llevó a cabo en el Centro de Convenciones de Cancún, el Foro de Negocios de la Industria de la Hospitalidad de México y el Caribe, -EXPHOTEL-.

Para dar a conocer el valor de la marca a los asistentes a la feria, el embajador de Canada Beef en México -Chef Federico López- en colaboración con CARNES PREMIUM XO, ofreció información detallada acerca de los diversos cortes que se comercializan en México a través de este importador. Así mismo se ofrecieron degustaciones programadas en el stand de XO para promover las cualidades de los productos cárnicos canadienses.

CONVENCIÓN ANUAL de SUSAZÓN

Canada Beef formó parte de las organizaciones invitadas a la reunión anual de Susazón, que se llevó a cabo en Celaya, Guanajuato en Julio. Canada Beef, en conjunto con 2 procesadores canadienses, Cargill y JBS, compartieron a los asistentes datos estadísticos, diferencias, similitudes, prácticas de producción de la industria de la carne de res y cerdo, así como programas provenientes de las plantas canadienses.



CANADA DAY



JULIO
1

A Taste of Canada

Celebrating
CANADA DAY

CHEF Jaime Cavazos

TAPAS

Tartar mediterráneo de **DENVER** en canasta de pasta filo, pesto de albahaca y lajas de parmesano

Tataki de **RIB EYE** con wonton estilo oriental

Empanada de **CHUCK EYE** con aderezo de piquillo

Brioche con **BRISKET** ahumado, arúgula, queso Pepper Jack y aderezo de jalapeño

Tosta de **ROAST BEEF** con duxelle de hongos y ajo rostizado

Brocheta de **SPINALIS** envuelta en tocino con aderezo de parmesano y trufa

EXCELLENT CHOICE
AAA
CANADA

Cargill

JBS
JBS FOOD CANADA, INC.

¡CONECTE CON NOSOTROS!
www.canadabeef.mx

Escanee para conocer los atributos de la carne de res canadiense.



En colaboración con la Cámara de Comercio Canadiense en Monterrey y el Consulado General de Canadá, se celebró en Garza García, N.L, el Día de Canadá. Al festejo acudieron el Embajador Graeme C. Clark, la Cónsul General Sandra Shaddick, el Presidente de la CANCHAM Jorge Arrambide y Claudia Herrera-Blanc, directora de Canada Beef en México y LATAM. También asistieron el Secretario General de Gobierno y funcionarios estatales de la Secretaría de Economía, Secretaría de Educación, y Secretaría de las Mujeres, así como miembros de la industria y empresarios, entre otros.

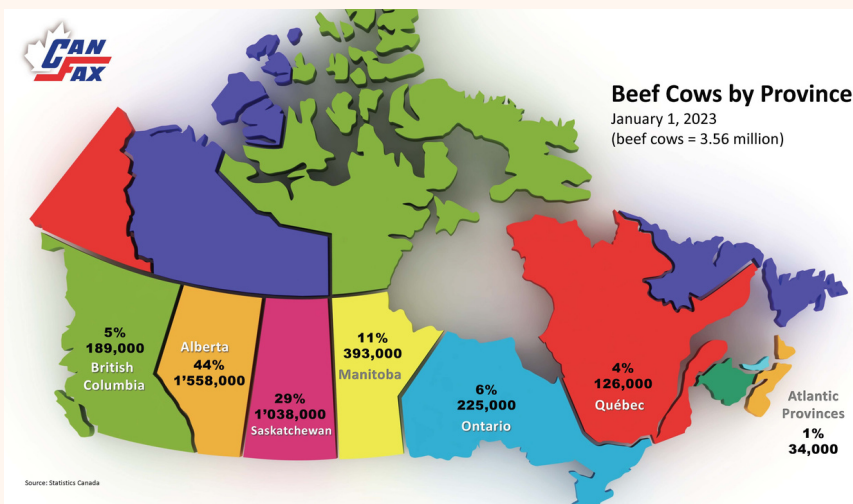
Como parte de los programas desarrollados para la promoción de carne canadiense, Canada Beef ofreció a los invitados de las celebraciones en la Embajada de Canadá y en Casa Nomo, una diversidad de entradas y bocadillos de carne de res proporcionada por las plantas canadienses, así como una demostración de cortes a cargo del Chef Jaime Cavazos en Monterrey.



DATOS RÁPIDOS DE LA INDUSTRIA CANADIENSE

INVENTARIO DE GANADO POR PROVINCIA

Canadá es el noveno mayor productor de carne de res en el mundo y produce más de 3 mil millones de libras de carne de res al año. La industria cárnica es una de las más grandes de la agricultura canadiense, con 11 millones de cabezas de ganado y terneros criados en sus cerca de 72,275 ranchos y granjas. Es también uno de los mayores exportadores de ganado y carne de res y exporta aproximadamente el 50% de su producción cada año.



CLASIFICACIÓN DE GRADOS CANADIENSES



El sistema canadiense de clasificación de carne de res sigue los estándares supervisados por el Gobierno de Canadá en base a las recomendaciones gubernamentales y de la industria. La Agencia Canadiense de Clasificación de Carne de Res (CBGA), una organización privada sin fines de lucro, está acreditada por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos para llevar a cabo las clasificaciones de grado de la carne de res en Canadá.

Las canales clasificadas como Canada A o superior reciben una calificación de grado de calidad y una de rendimiento. Los grados B son para canales jóvenes que no cumplen con uno o más de los requisitos de calidad de los grados A. En 2022, los grados A y PRIME representaron el 98.4% de toda la carne de res clasificada en Canadá, mientras que los grados B sumaron un 1.2%.

-
-
-
-
-



-
-
-
-

Parte de la carne de res de canales de grado B se puede utilizar en el servicio de comida rápida. A las canales clasificadas como B4, se les denomina CORTES OSCUROS. Estos cortes son visualmente poco atractivos y tienen un pH más alto que la carne de res típica. La carne de res de cortes oscuros se usa a menudo en productos procesados.