

## MEXICO & LATINOAMÉRICA

Centro  
Citibanamex  
**ABASTUR**  
Ago 30-Sep 1

## Lo mejor del mes de agosto

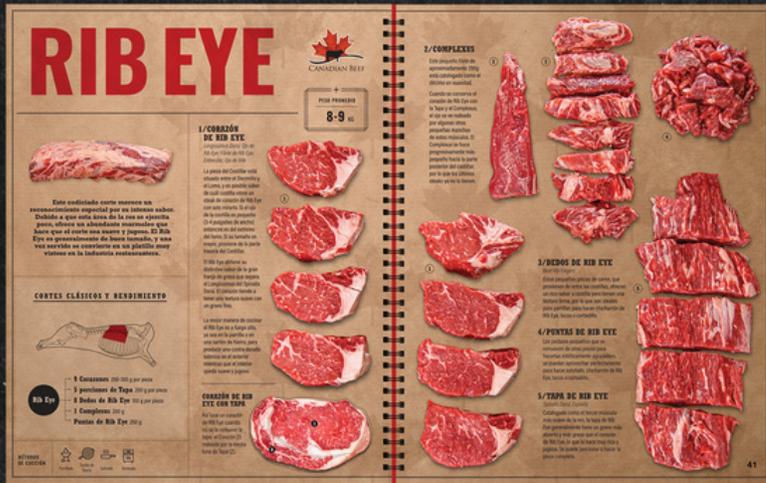
Canada Beef concluyó exitosamente su participación en Abastur 2023, uno de los eventos más importantes en la industria de Food Service y una experiencia enriquecedora para todos los asistentes y expositores de la feria.

Trabajamos en conjunto con importantes socios comerciales para expandir nuestra presencia y la de nuestros aliados, creando nuevas experiencias gastronómicas para los asistentes. Agradecemos el apoyo que nos brindaron empresas como CAVIMEX, RATIONAL, EMBERWOOD, LATIN HOTEL, WINTERHALTER MÉXICO, TEQUILA KYPROS, WEBER, PUJADAS GRILL, además de Chefs, clientes y amigos que nos facilitaron equipos y utensilios para realizar distintas actividades en el stand.



Así mismo, contamos nuevamente con la participación de reconocidos distribuidores -CAFISON, CITY CLUB, CONSORCIO DIPCEN, GRUPO XO, SIGMA FOOD SERVICE, y SUSAZÓN- cuya colaboración estratégica permitió fortalecer la presencia de los programas canadienses disponibles en México.

Una vez más, nuestros embajadores de marca - Federico López y Karla Senties- así como el especialista en carne, Chef Jaime Cavazos, mostraron la calidad, versatilidad y sabor excepcional de los productos cárnicos canadienses.



# CONOCE NUESTRO MANUAL DE PORCIONADO DE PIEZAS PRIMARIAS

Escanea y regístrate para programar una capacitación para tu empresa acerca de los estándares de clasificación de grados y porcionado de cortes canadienses.



**OBTÉN UNA COPIA GRATUITA DE NUESTRO MANUAL DURANTE LA CAPACITACIÓN.**

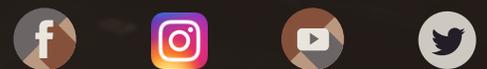
[WWW.CANADABEEF.MX](http://WWW.CANADABEEF.MX)



En el marco del festival, tuvimos la oportunidad de presentar nuestro más reciente material : El MANUAL DE PORCIONADO DE PIEZAS CANADIENSES. Esta obra de 100 pags. es una herramienta invaluable para los establecimientos que deseen aprender sobre los diferentes cortes de carne y cómo porcionarlos adecuadamente.

Recopilamos información detallada sobre los cortes menos comunes de los que se puede obtener diferentes subcortes para añadir mayor valor a los menús. Cada pieza se presenta con ilustraciones claras y descripciones paso a paso sobre cómo identificar y porcionar la carne de res de manera óptima.

Nuestro objetivo al crear este manual es brindar a los profesionales de la cocina, una guía completa y práctica para maximizar el rendimiento de cada corte y poder garantizar una experiencia culinaria excepcional a través de nuevas opciones. Para obtener una copia gratuita del manual, solicita una capacitación de porcionado de cortes con tu distribuidor de carne de res Canadiense.



# FESTIVAL PARRILLERO

*Cenote Maravilla*

## Puerto Morelos, Quintana Roo

El pasado 29 de julio, se realizó el primer festival parrillero en Puerto Morelos, diseñado como una experiencia gastronómica para celebrar el arte del asado a manos de los mejores chefs de Puerto Morelos y sus municipios vecinos de Cancún, Playa del Carmen y Tulum. El festival, organizado por el presidente de la Asociación de Chefs de Quintana Roo y la CANIRAC de Puerto Morelos, reunió a más de 250 amantes de la gastronomía, maestros parrilleros, operadores de foodservice, hoteles, caterers y proveedores de alimentos de toda la región.

Canada Beef y Sigma Foodservice, patrocinadores del festival, ofrecieron degustaciones de más de 100 kgs. de cortes de res como el Chuck Roll, Flap Meat, Rib Eye y Short Rib de la marca Certified Angus Beef producida en Canadá, permitiendo a los asistentes experimentar de primera mano la calidad y el sabor de los cortes Canadienses.





**NORTHERN GOLD**  
PREMIUM CANADIAN BEEF

# Master Class

EVENTO TALLER DE APROVECHAMIENTO DE CARNE CANADIENSE **NORTHERN GOLD**,  
DONDE DESCUBRIRÁS LOS SABORES MÁS EXQUISITOS DE LA CARNE DE RES Y  
APRENDERÁS A APROVECHAR AL MÁXIMO CADA UNA DE SUS PIEZAS BASE.

CIUDAD PUEBLA  
**24 de AGOSTO**

HORA DE 12:00 A 3:00 PM



## Road Trip Grupo XO & Canada Beef

Los asistentes pudieron presenciar técnicas de corte y preparación de platillos a cargo de los expertos en Grupo XO, y de interactuar con la embajadora de Canada Beef México, Karla Senties, quién proporcionó a los invitados datos relevantes sobre la producción y clasificación de la carne de res Canadiense.

No sólo se trató de una experiencia educativa, sino también de una oportunidad para conectarse con otros profesionales de la cocina y compartir ideas, consejos culinarios, preguntas, intercambiar experiencias y finalmente disfrutar de un ambiente apasionado por la carne y la gastronomía.

No se pierdan la siguiente capacitación que se llevará a cabo en Cancún, el día 28 de Septiembre.

# NORTHERN GOLD PREMIUM BRAND

Se llevó a cabo en las instalaciones de Weber Store en la Ciudad de Puebla, una exclusiva Master Class de Cortes de Res Canadienses, organizada por Grupo XO en colaboración con Canada Beef. El evento brindó a los participantes la oportunidad de aprender sobre la industria cárnica canadiense y de perfeccionar sus habilidades culinarias mediante una demostración interactiva de piezas básicas como el Rib Eye.

