



THE INSIDER

OCTUBRE 2023 | VOLÚMEN 34



5 Cortes para disfrutar en La Mansión

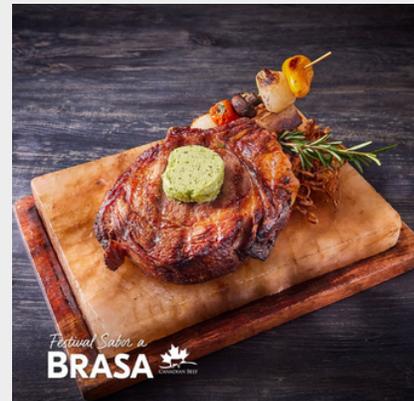
1. Brisket CANADA AAA
2. Short Rib CANADA AAA
3. Nueva York con hueso CANADA AAA
4. Porter House CANADA AAA
5. Rib Eye CANADA PRIME

Se llevó a cabo el Festival de la Brasa, del 4 de Octubre al 30 de Noviembre en los restaurantes La Mansión. Participaron 12 restaurantes en CDMX, 1 en Monterrey y 2 en la ciudad de Guadalajara.

Durante el festival, los comensales disfrutaron una amplia variedad de cortes canadienses preparados a la perfección con la creatividad del chef corporativo Emmanuel Ruiz.

Uno de los platillos más solicitados, fue la Costilla Arriera, horneada lentamente a fuego de brasa, servida con chimichurri y salsa arriera.

Algunos otros platillos presentados fueron las dobladitas de Brisket horneado a fuego lento en adobo, y el espectacular Rib Eye con mantequilla verde o en su jugo.



Misión Comercial Alberta, Canadá

Con el objetivo de promover la carne de res canadiense a través del Programa de Desarrollo de Mercados de Exportación, JBS Canadá, en colaboración con la oficina de Canada Beef México, organizó una misión comercial para clientes en el mes de Octubre.

Un grupo de ejecutivos de Grupo Qualtia y Carnes Premium XO, así como propietarios y chefs ejecutivos de reconocidos grupos hoteleros y restaurantes de México, fueron invitados a visitar las operaciones de la planta procesadora y oficinas centrales de Canada Beef en Alberta.

Así mismo se resaltó el compromiso de la planta e industria cárnica canadiense con los programas de bienestar animal, procesos de clasificación y selección de razas entre otros.

Los asistentes observaron los criterios descritos en el sistema canadiense de clasificación de grados. Esto incluyó características como la aclamada grasa blanca, niveles de marmoleo y color de la carne entre otros factores.

El grupo recorrió corrales de engorda y un rancho local para conocer las prácticas sustentables implementadas en operaciones de reproducción/cría.

El grupo visitó así mismo el Centro de Excelencia de Canada Beef, en donde se llevaron a cabo demos y degustaciones de diversos cortes como Chuck Roll, Tri-Tip, Flat Iron y Shank Hammer, permitiendo a los invitados conocer algunas tendencias culinarias y recursos elaborados para los distintos sectores de mercado.



