

The Insider

SEPTIEMBRE 2023 | VOLÚMEN 33

MEXICO &
LATINOAMÉRICA



Pick the beef
with the
maple leaf

CANADIAN BEEF



NEWSLETTER MENSUAL

Descubre algunas de las novedades y actividades que la industria canadiense tiene para ofrecer este mes.

PROVEEDORES

Explora nuestras plataformas y conecta con los distribuidores de carne de res canadiense en México.

[LEER MÁS](#) →



CANADIAN BEEF TV

Si te gustan los canales de gastronomía, ¡no te pierdas el nuevo canal de CDN Beef TV! Trabajaremos con expertos científicos y profesionales de la carne.

[LEER MÁS](#) →



REPORTES DE COMERCIO

Encuentra inteligencia de mercado y estadísticas de exportación de carne de res canadiense.

[LEER MÁS](#) →



Actividades

Durante los fines de semana del 8 de agosto al 18 de octubre, los visitantes a la tienda Grill House en Querétaro tuvieron la oportunidad de degustar y adquirir distintos cortes canadienses, así como aprender sobre su calidad y características. Entre las distintas piezas canadienses degustadas se incluyó el Cowboy AAA, Tenderloin, Rib Eye, Short Rib y Top Sirloin. La promoción se apoyó con un billboard cercano, con el fin de expandir la presencia de los productos canadienses en la tienda de esta región.



THREE AMIGOS



SEPTIEMBRE 30

PARQUE EMBERWOOD

PRESENTADO POR...



El 30 de septiembre, Emberwood, The Grilling Bastards y Huma Parrilla Smoker llevaron a cabo en Parque Emberwood Guadalajara, una experiencia gourmet de tres talleres con distintas proteínas.

Cada taller fue visitado por 50 personas de la comunidad de parrilleros, cocineros, chefs y entusiastas de la carne. Los reconocidos grilleros dirigieron los talleres mostrando su experiencia y recetas únicas con técnicas de ahumado, y cocción lenta entre otras. La carne de res canadiense fue un punto de reunión destacado, donde se degustaron los productos cárnicos de distintos distribuidores.

Se exhibió una variedad de programas de marca y grados de calidad canadiense y la disponibilidad de un catálogo diverso para los canales de B2B y B2C. Los talleres fueron diseñados para brindar a los asistentes experiencias prácticas de aprendizaje a través de las demostraciones y degustaciones.

Short Rib, Chuck flat, Chuck roll, Rib Eye, Arrachera y Lengua de Res fueron algunos de los cortes presentados. La exitosa experiencia al aire libre concluyó con una cena gourmet de 4 tiempos.



Masterclasses

Los embajadores de Canada Beef y Carnes Premium XO, llevaron a cabo con éxito 2 capacitaciones de cortes para clientes de CDMX y Cancún. El objetivo de estas sesiones fue brindar a los clientes una comprensión profunda de la calidad y versatilidad de los cortes canadienses.

CANADIAN BEEF

GRUPO XO

Master Class

EVENTO DE DEGUSTACIÓN Y 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.

4 DE SEPTIEMBRE
HORA DE 12:00 PM A 3:00 PM

LUGAR: CDMX
PRADO SUR 725, LOMAS DE CHAPULTEPEC, MIGUEL HIDALGO, 11000 CDMX.

CUPO LIMITADO A 30 PERSONAS

Así mismo, se proporcionaron las herramientas y conocimientos para maximizar la experiencia culinaria de los clientes y satisfacer sus demandas por cortes de alta calidad.

CANADIAN BEEF

GRUPO XO

NORTHERN GOLD
 PREMIUM CANADIAN BEEF

Master Class

19 de SEPTIEMBRE
CANCÚN

HORA DE 12:00 A 3:00 PM

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.

Av Sunyaxchen 64
SM.25 Mz.6, Cancun
Quintana Roo

CUPO LIMITADO
A 20 PERSONAS

En nuestra siguiente edición, lee acerca de nuestros proyectos, talleres y recursos gratuitos.