



THE INSIDER



**PREMIUM QUALITY
GRAIN-FED
CANADIAN BEEF**



¡Celebremos la Temporada con Carne de Res Canadiense!

Estimados amigos y amantes de la buena carne, ¡Bienvenidos al boletín de diciembre 2023 de Canada Beef, la organización sin fines de lucro dedicada a promover la carne de res canadiense en diferentes mercados internacionales. En este número, les traemos noticias y novedades sobre el sector cárnico canadiense, así como consejos, recetas y testimonios de nuestros consumidores y socios con especial énfasis en el mercado mexicano.

Este año ha sido muy especial para nuestra organización, ya que se celebró el 50 aniversario de las actividades de marketing de carne de res canadiense. Con motivo de esta ocasión, hemos participado en varios encuentros a nivel global con los principales actores y líderes del sector cárnico canadiense. Durante estos encuentros, hemos presentado los logros y desafíos que ha enfrentado nuestra industria durante todo el año, así como compartido las mejores prácticas y experiencias de nuestros productores, procesadores, distribuidores y consumidores.

Nos complace ofrecer así mismo un análisis del comercio exterior de carne de res canadiense, con cifras y tendencias de las exportaciones, los principales destinos y competidores, y las oportunidades o barreras que se presentan para el ingreso y posicionamiento de la carne de res canadiense en la región.

Esperamos seguir contando con su apoyo y preferencia.



La Pareja Perfecta: Tamales con Carne de Res Canadiense.

10 DELICIOSAS VIDEO-RECETAS CON LOS MEJORES CORTES DE CARNE.

Tenemos la combinación perfecta para esta temporada: **Tamales con Carne de Res Canadiense.**

Sigue a la chef Marylu Gidi en la serie #Canadianbeeftamaleseason que desarrollamos este mes, para explorar una variedad de tamales elaborados con diferentes preparaciones y rellenos ideales para los platillos de Navidad y Fin de Año.

Cada episodio nos muestra cómo combinar a la perfección los sabores de la carne de res canadiense, con los de la cultura del maíz.

Como sabemos, comer tamales es toda una tradición e involucra elementos de las culturas prehispánica y católica. Según la costumbre, quien encuentra el muñeco en la Rosca de Reyes debe ofrecer tamales el 2 de febrero,

Así, los tamales son un símbolo de la fusión de las creencias y los sabores de México, por lo que te invitamos a que disfrutes estas 10 recetas que representan nuestra combinación de culturas, y a que escojas tu favorita para preparar en el Día de la Candelaria.

- Tamales de Rib Eye Canadiense con Cebolla Caramelizada y Salsa de Queso.
- Tamales de Barbacoa de Brisket Canadiense.
- Tamales de Delmonico con Champiñones al Ajillo.
- Tamales de Flap Meat Canadiense en su Jugo.
- Tamales de Philly Cheese Steak Canadiense.
- Tamales de Quesabirria.
- Tamales de Discada Lagunera
- Tamales de Lengua Canadiense en Salsa Verde.
- Tamales de Arrachera con Flor de Jamaica y Tocino.
- Tamales de Pulpa Negra Canadiense con Salsa de Chile Pasilla y Piñones.

!Buen provecho!



TAMALES DE LENGUA DE RES CANADIENSE CON SALSA DE CHILE GUAJILLO Y AJONJOLÍ:

“LA LENGUA SE CUECE EN UNA OLLA DE PRESIÓN CON AJO, CEBOLLA, LAUREL Y SAL, Y SE PICA EN TROZOS PEQUEÑOS. LA SALSA SE HACE CON CHILES GUAJILLOS, AJO, CEBOLLA, COMINO, ORÉGANO, VINAGRE Y CALDO DE RES. LOS TAMALES SE ENVUELVEN EN HOJAS DE PLÁTANO Y SE CUECEN AL VAPOR”

MaryLu Gidi



Beef Information Gateway en CAFISON

En Canada Beef estamos comprometidos con ofrecer a nuestros clientes las mejores soluciones para promover el consumo de carne de res canadiense, un producto de alta calidad, seguridad y sustentabilidad. Por eso, hemos desarrollado el programa de Beef Information Gateway, una plataforma digital que brinda información detallada sobre los cortes, las recetas y los beneficios de la carne de res canadiense.

Imagina las posibilidades

Escanea y descubre recetas con videos, métodos de cocción, información nutricional y más...

CANADIAN BEEF
PREMIUM QUALITY GRAIN-FED CANADIAN BEEF

NEW YORK **ARRACHERA INSIDE** **BRISKET (PECHO)** **RIB EYE**

CAFISON
CARNES AVILES DE SONORA
FUNDADA EN 1973

CAFISON, un importante distribuidor de carne de res canadiense en México, se ha sumado a este programa mediante el uso de etiquetas y materiales personalizados para 4 cortes de res: Rib Eye, New York, Flap Meat y Arrachera. Estas etiquetas contienen códigos QR que los clientes pueden escanear con sus dispositivos móviles y acceder a contenido exclusivo sobre cómo seleccionar, preparar y disfrutar de estos cortes con confianza.

Con este apoyo, CAFISON podrá ofrecer a los consumidores una experiencia única y diferenciada, que les permitirá conocer más sobre la carne de res canadiense y sus posibilidades culinarias. Así mismo, contribuimos a fortalecer la relación comercial entre Canadá y México, y a fomentar el crecimiento de la demanda de la carne de res canadiense en el mercado mexicano.



COCKTAIL NAVIDEÑO 2023



El pasado 1 de diciembre, se llevó a cabo un cocktail exclusivo para los socios de la Cámara de Comercio Canadiense, organizado por la Cámara con apoyo de Canada Beef y el Consulado de Canadá. El evento se realizó en la terraza del Consulado en Monterrey y contó con la presencia de representantes de las tres organizaciones así como invitados especiales. El objetivo del evento fue celebrar el fin de año y fortalecer los lazos comerciales entre Canadá y México, así como promover el consumo de la carne de res canadiense. Los asistentes disfrutaron de una variedad de bocadillos y bebidas preparados con carne de res canadiense, así como de un sorteo de regalos. La Cámara de Comercio Canadiense y Canada Beef agradecen a todos los socios e invitados por su asistencia y su apoyo, y les desean unas felices fiestas y un próspero año nuevo.



ALGUNAS CIFRAS DE COMERCIO



Economic Indicators for Mexico

| Indicator | Change | Last 3 Mth | Prev 3 Mth |
|-------------------------|--------|------------|------------|
| Consumer Confidence | 1.8 | 46.57 | 44.80 |
| Business Confidence | 0.3 | 53.63 | 53.30 |
| Currency (PESO = 1US\$) | -3 % | 17.02 | 17.57 |
| Inflation (%) | -1.1 | 4.63 | 5.72 |
| Interest Rates (%) | 5 | 11.25 | 6.25 |
| Stock Market (MEXBOL) | 2 % | 52863 | 53751.003 |

Food Service Sector

The hospitality sector in Mexico has fully recovered in 2023 with some segments experiencing double-digit growth. The industry is growing at a rate of over 5% annually, generating over 2 million jobs. The hotel industry is witnessing a resurgence and the number of hotel rooms is expected to increase by 5%. The restaurant industry, with 2 million businesses and 10 million jobs, is projected to generate higher sales for the remainder of 2023, with the fast food segment maintaining a significant share.

Import/Distribution

Lower cattle prices are forecasted to increase beef demand

Estados Unidos de América: Es el principal mercado de exportación de la carne de res de Canadá, con un aumento del 17.0% en el valor y del 3.9% en el volumen de 2022 a 2023. El precio promedio por kilogramo fue de \$10.76 en 2023, un 12.6% más que en 2022.

Japón: Es el segundo mercado de exportación de Canadá, pero experimentó una fuerte caída del 32.1% en el valor y del 33.1% en el volumen de 2022 a 2023. El precio promedio por kilogramo fue de \$7.75 en 2023, solo un 1.4% más que en 2022.

México: Es el tercer mercado de exportación de Canadá, con un aumento del 32.2% en el valor y del 21.8% en el volumen de 2022 a 2023. El precio promedio por kilogramo fue de \$8.78 en 2023, un 8.5% más que en 2022.

Se espera que la producción y el consumo mundial de carne de res aumenten en 2024, impulsados por la creciente demanda de proteína animal, el crecimiento económico y la urbanización en las regiones de Asia-Pacífico y América Latina.

Se espera que la exportación mundial de carne de res también suba en 2024, alcanzando 11,91 millones de toneladas.



CORTES Y SUBCORTES

TOP BLADE (CHUCK TENDER) NAMP #116B

Descripción técnica:

El top blade (chuck tender) consiste en el músculo Supraspinatus, que se encuentra bajo el borde medio del hueso de la paleta. El Chuck Tender se separa de los otros músculos a través de la costura natural. El tejido conectivo pesado en el extremo grueso del Chuck Tender debe eliminarse.

El Chuck Tender pesa entre 2 y 3 kg (4.5 y 6.5 lb) y se surte individualmente al vacío. Generalmente se empacan de 5 a 10 tenders por caja. También se conoce como Mock Tender, ya que tiene forma de Filete. Otros nombres incluyen Scotch Tender o Top Blade. El Chuck Tender es un excelente corte para brasear o guisar y es relativamente fácil de obtener. Tiene muy poca pérdida de rendimiento y se puede comprar a un precio muy atractivo. Este corte es muy rico y tiene mucho sabor por el colágeno y el tejido conectivo del músculo,



SIRLOIN



LOIN



RIB



CHUCK



FLANK



PLATE



BRISKET