



PREMIUM QUALITY  
GRAIN-FED  
CANADIAN BEEF

FEBRERO 2024, VOLUMEN 38

# THE INSIDER

## MÉXICO & LATINOAMÉRICA



DESCARGA  
**#PairLikeaPro**  
*by Canadian Beef*  
para maridajes con  
carne de res canadiense



### Incluye

- Tacos de Short Rib con Margarita al Carbón
- Vinos corpulentos para un Sandwich de Roast Beef



## • Cursos y Seminarios

Eres distribuidor o importador de carne de res Canadiense? Participa en nuestros cursos de capacitación de cortes de res. Te invitamos a expandir y actualizar tus conocimientos de carne a través de nuestros programas especializados para empresas tanto del sector de retail como del sector HORECA..



Los métodos de cocción impactan la cantidad de grasa eliminada y cambian la calidad del sabor y la textura de la carne. La grasa aporta sabor y jugosidad. Se considera la cantidad de grasa en el producto crudo como la grasa que más impacta en el sabor y suavidad, pero la medida más importante es la cantidad que queda después de la cocción.

# Actividades

## • Comercio

Durante el mes de enero, los envíos de cárnicos de Canadá hacia México incrementaron 30% en volumen respecto al año anterior. De acuerdo con cifras oficiales, se posicionaron en el mercado Mexicano casi 2,750 toneladas de esta proteína animal.

Los volúmenes de carne de res importados por México experimentaron fluctuaciones significativas en comparación con el año anterior. De Argentina se importaron 330 toneladas métricas, mientras que de Australia se adquirieron 193 toneladas, 2,151 tm de Brasil, 1 ton. de Japón y 20 tons de Chile.

El mayor consumo lo registraron las compras a Estados Unidos con 13,549 tons. mientras que de Nicaragua se adquirieron 2,570 tons, sumando un total de 21,721 tm.

## • Eventos

Asistimos a la 38ª Convención Anual de la Industria Cárnica en Cancún, del 14 al 16 de febrero del 2024, un evento destacado para los profesionales del sector, que ofreció conferencias de expertos en diversas áreas, oportunidades de networking y negocios. Aprovechamos la ocasión para felicitar a Francisco Jaraleño por su nombramiento como nuevo presidente del Consejo Mexicano de la Carne, un reconocimiento bien merecido que refleja su compromiso y liderazgo en la industria.

Informes de Mercado

Informes de Comercio

Datos de Exportaciones Carne de Res y Ternera Canadiense

Datos Rápidos

DATOS ESTADÍSTICOS

MÁS INFORMACIÓN



*Visítanos!*

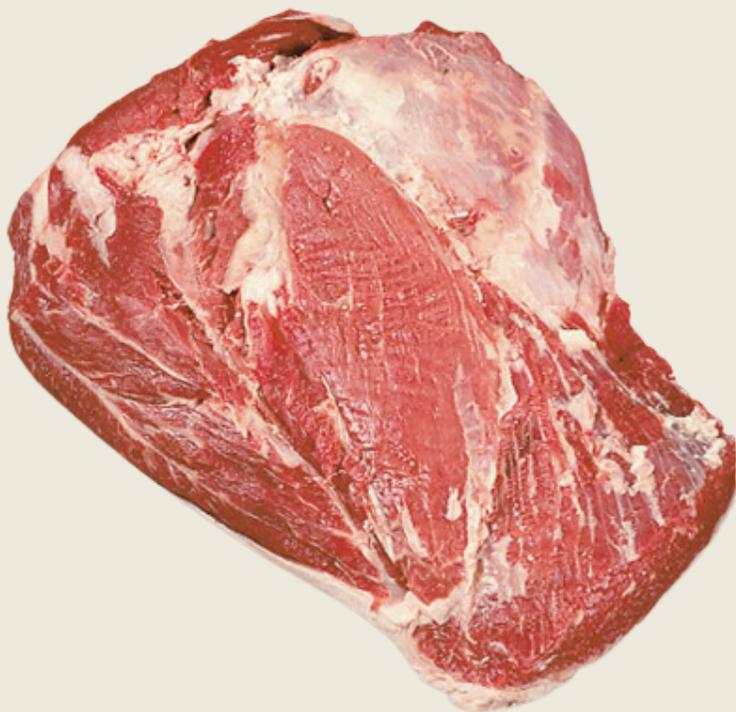
## CONTÁCTANOS

-  (81) 8625-5790 al 93
-  [mexico@canadabeef.ca](mailto:mexico@canadabeef.ca)
-  San Pedro, Garza García, N.L. México
-  [www.canadabeef.mx](http://www.canadabeef.mx)



# CORTES y SUBCORTES

## SHOULDER CLOD NAMP #114E



### CÓMO SE COMERCIALIZA?

El Clod se puede pedir con dos especificaciones. El Clod de corte largo NAMP #114 que contiene el Flat Iron, Petite Tender y los músculos del Clod. Se requiere habilidad de carnicería para separar y comercializar estos cortes. También se pueden obtener individualmente del Clod de corte corto NAMP #114 E , que se muestra en la imagen.

## CORTES DEL CHUCK

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El Clod se obtiene a partir del músculo posterior a la articulación del codo en la paleta. La grasa sobrepuesta se recorta con un promedio de cobertura de 6 mm (1/4"). El interior se limpia de todo el tejido conectivo que cubre la carne magra, donde se une al omóplato. Se recortan todos los bordes irregulares.

El rango de peso de una pieza de Clod es de 2.8 a 4.6 kg (6 a 10 lb).

Tradicionalmente, el Clod se procesa para asado o costilla cargada para brasear. Sin embargo, la tendencia para este corte es separar el músculo superior del Clod, de la parte central (corazón), creando nuevas opciones de steaks y medallones a precios muy razonables.

La separación de los dos músculos requiere práctica, pero produce resultados rentables si se cortan correctamente. El clod es una excelente opción para restaurantes que buscan nuevos conceptos de cortes para medallones.

### CAPACITACIONES

Para ver cómo se puede porcionar el Clod y luego transformarlo en diferentes subcortes, agenda tu seminario de cortes con tu distribuidor de carne de res canadiense y recibe un manual especializado.

Estos cortes crearán un punto de diferenciación, así como aumentarán sus márgenes de ganancia debido a que es una sección económica de la res.

