

## EL BOLETÍN DE LA CARNE DE RES CANADIENSE

@canadabeefmex

### Dentro de esta Edición

Bienvenidos a nuestra edición de Abril, un espacio diseñado no solo para informar, sino también para inspirar y revolucionar tu visión sobre la carne de res, innovaciones, cortes, tendencias y datos interesantes de la industria cárnica.



STATISTICS  
MARKET REPORT  
PROCESSOR DIRECTORY  
VIDEOS  
NEWSLETTER  
CONTACT US

CANADA BEEF  
RESOURCES

LEARN MORE

### Recursos

Accede a una colección de materiales digitales, incluyendo estadísticas detalladas y reportes de mercado actualizados.

VIDEOS  
CARCASS CONNECT

FOODSERVICE

LEARN MORE

### HORECA

Mantente informado con las últimas tendencias en cortes y videos informativos.

VIRTUAL TOURS  
VIGNETTES  
WHY CANADIAN BEEF  
INTERACTIVE BEEF CARCASS

CANADIAN BEEF  
ADVANTAGE

LEARN MORE

### Atributos de la Carne

Explora nuestros tours virtuales y fortalece tu conocimiento sobre la canal de res y sus subcortes.

#NoEsCualquierCarne



#EatLikeaGourmet



En conjunto con el Chef Jaime Cavazos, Canada Beef trabajó en una sesión de capacitación especializada para el Instituto Culinario de Tijuana, en donde 35 estudiantes participaron intensivamente durante 3 días para conocer algunos de los músculos más comunes de la res. Este programa formativo se centró en la identificación, preparación y técnicas culinarias de 5 cortes selectos incluyendo Picaña, Rib Eye, Chuck Roll, Clod y Top Sirloin canadiense.



## Explorando Nuevos Cortes

La capacitación destacó las cualidades únicas de estos cortes, promoviendo la consistencia y garantía para su uso en la alta cocina. El evento, que subraya nuestro compromiso con la educación culinaria y la excelencia en la cocina, fue respaldado por los distribuidores de carne de res canadiense en esa región: La Canasta y Yoreme.

Conoce a los distribuidores de carne canadiense en México y LATAM

Descarga la app





**Sigma**  
foodservice

## MISIÓN COMERCIAL

**Cargill**



En abril se organizó la segunda misión comercial del año, que incluyó la visita de Sigma Foodservice y sus socios comerciales a las instalaciones de Cargill en High River, Alberta, y al Centro de Excelencia de Canada Beef en Calgary, Canadá. Esta iniciativa permitió explorar opciones adicionales de proveeduría y oportunidades de colaboración entre las diferentes organizaciones presentes. Durante la visita a la planta de High River, los representantes tuvieron la oportunidad de observar de cerca los rigurosos procesos de producción y controles de calidad que caracterizan a este empacador.

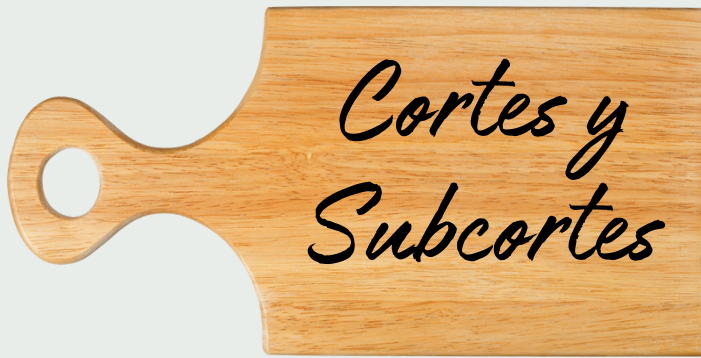


La interacción directa con los equipos de Cargill y Canada Beef proporcionó a los asistentes una comprensión más profunda de las prácticas operativas y de sustentabilidad en Canadá. Además, la visita facilitó discusiones estratégicas sobre tendencias y oportunidades de negocio para los distintos mercados.

Durante la experiencia, se realizaron visitas al mercado gastronómico donde se degustaron platos elaborados con carne de res canadiense, preparados por chefs locales reconocidos por su creatividad y enfoque en ingredientes de calidad. Estas visitas destacaron la versatilidad de la carne en diversos estilos de cocina, mientras se exploraron las preferencias y tendencias del consumidor local.







# COSTILLAR

NAMP #103

El costillar primario proviene de la región superior de la parte delantera del cuarto y representa aproximadamente el 5% del peso de una canal con hueso.

El costillar primario se divide en dos cortes sub-primarios que incluyen la costilla principal y las costillas cortas.

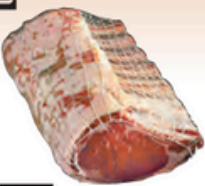
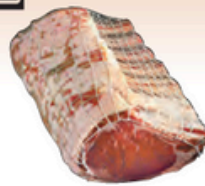
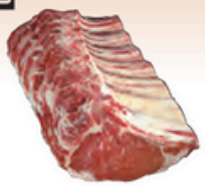
Los componentes comercializables incluyen: costilla, costilla deshuesada, ojo de costilla, costillas traseras y costillas cortas. El costillar primario tiene un peso entre 6.0 y 7.5 kg (13.0 - 16.5 lb).

Muchos cortes del costillar primario están disponibles en una variedad de estilos con hueso y sin hueso, así como especificaciones de recorte.

Es importante destacar que los asados de Rib Eye y los steaks pueden ser producidos a partir del costillar primario, ya que el centro del Rib Eye es simplemente el músculo principal que queda después de retirar el cordón y los huesos.

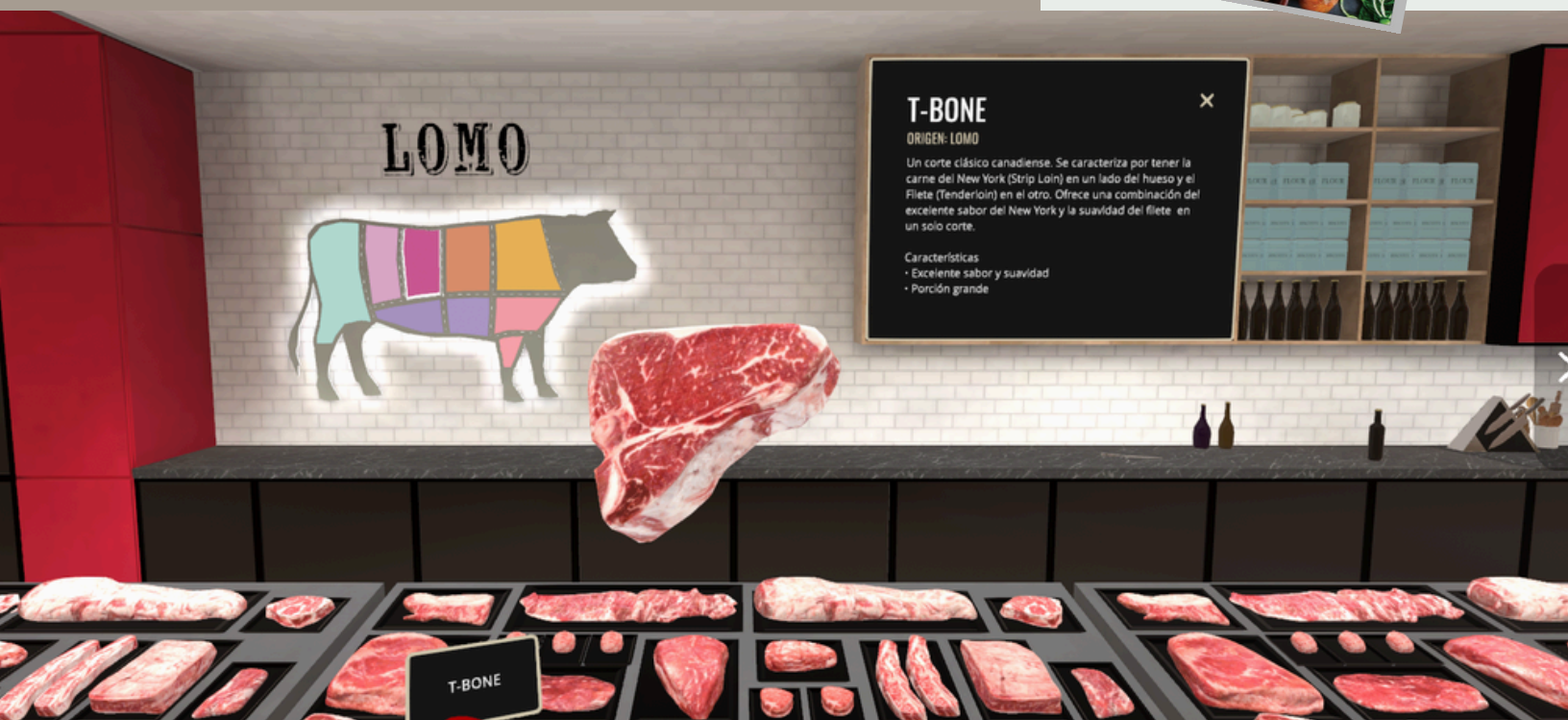
Este proceso de deshuesado es relativamente sencillo de realizar, pero requiere cierta habilidad en la carnicería.

## CLASSIC CUTS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>109A</b></p> <p><b>RIB</b><br/>OVEN READY-<br/>BONE-IN, FAT CAP ATTACHED</p> <p><b>OVEN READY</b> (Bone-in, fat cap attached) Excludes blade meat and backstrap. Fat cap is removed to access back strap and repositioned and either tied or netted.</p> <p><b>WEIGHT RANGE:</b><br/>19 - 22 lb / 8.2 - 10 kg</p> |  <p><b>RIB</b><br/>BANQUET OR CHEF STYLE -<br/>BONE-IN, FAT CAP ATTACHED</p> <p><b>BANQUET OR CHEF STYLE</b> (Bone-in, fat cap attached) Similar to the oven ready with featherbones removed. Tied or netted.</p> <p><b>WEIGHT RANGE:</b><br/>19 - 22 lb / 8.2 - 10 kg</p> |  <p><b>RIB - FCO (FAT CAP OFF)</b><br/>ROAST READY</p> <p><b>FCO (FAT CAP OFF) EXPORT RIB</b> (Bone-in, fat cap off) Tail not to exceed 2x3.</p> <p><b>WEIGHT RANGE:</b><br/>19 - 22 lb / 8.2 - 10 kg</p> |  <p><b>RIB</b><br/>OVEN READY BONELESS RIB<br/>OR TUXEDO RIB - BONELESS,<br/>FAT CAP ON</p> <p><b>OVEN READY BONELESS RIB OR TUXEDO RIB</b> (Boneless, fat cap on) Beef back rib bones and finger meat removed. Tail lengths generally do not exceed 2x2. Tied or netted.</p> <p><b>WEIGHT RANGE:</b><br/>16 - 19 lb / 7.3 - 8.2 kg</p> |  <p><b>112D</b></p> <p><b>RIB</b><br/>LIP-ON OR SPENCER ROLL -<br/>BONELESS, FAT CAP OFF</p> <p><b>LIP-ON RIB OR SPENCER ROLL</b> (Boneless, fat cap off) Lip does not exceed 2x2.</p> <p><b>WEIGHT RANGE:</b><br/>9 - 11 lb / 4.1 - 5 kg</p> |  <p><b>112</b></p> <p><b>RIB</b><br/>RIB EYE ROLL -<br/>BONELESS, FAT CAP OFF</p> <p><b>BEEF RIB EYE ROLL</b> (Boneless, fat cap off) Lip is completely removed.</p> <p><b>WEIGHT RANGE:</b><br/>8 - 10 lb / 3.6 - 4.5 kg</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Explora el mundo de la carne de res canadiense. Sumérgete en un recorrido interactivo donde podrás conocer todo acerca de nuestros cortes y de la calidad que caracteriza a nuestra industria. Visítanos en tu laptop para disfrutar de esta experiencia inmersiva y descarga sin costo una infinidad de materiales y recetarios en un entorno virtual diseñado para satisfacer tus más altas expectativas culinarias. ¡Tu viaje gastronómico comienza aquí en canadabeef.mx !



# BOUTIQUE VIRTUAL

CONÉCTATE

## VISITA NUESTRA SECCIÓN DE RECETAS

¡Descubre nuevas formas de disfrutar la carne de res canadiense! Navega por nuestra colección de recetas cuidadosamente seleccionadas, diseñadas para inspirar tus creaciones culinarias. Desde platillos clásicos hasta innovadoras preparaciones, encontrarás opciones que resaltarán el sabor y la calidad incomparable de la carne de res canadiense.

