



PREMIUM QUALITY
GRAIN-FED
CANADIAN BEEF

THE INSIDER

JUNIO, 2024




#NoesCualquierCarne

Distingue a la Carne Res Canadiense

Sistema de Trazabilidad Animal único en Norteamérica

Estándares estrictos de producción sustentable

Genética superior en la producción de carne de res (Bosque, Simmental, Charolais, Hereford entre otras)

EQUIVALENCIA DE CALIDADES

ESTADOS UNIDOS	ESTADOS UNIDOS
USDA Prime	USDA Choice

CONECTE CON CANADA BEEF

Deliciosas Recetas

Descubre cómo preparar los mejores platos de carne de res de calidad.

ESTÁNDARES EN LOS GRADOS DE ALTA CALIDAD

MARMOLEO	MADUREZ	COLOR DE LA CARNE	COLOR DE LA GRASA	COMPARACIÓN MUSCULAR	TEXTURA DE LA CARNE
Abundante	Joven (18 a 24 meses)	Rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Musculatura buena y pareja	Esas delicadas
Moderado	Joven (18 a 24 meses)	Rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Musculatura buena y pareja	Esas delicadas
Poco	Joven (18 a 24 meses)	Rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Musculatura buena y pareja	Esas delicadas
Ligero	Joven (18 a 24 meses)	Rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Musculatura buena y pareja	Esas delicadas



ALIMENTEC 2024
BOGOTÁ, COLOMBIA



LOS HIGHLIGHTS DEL MES

Cocktail en Colombia



Degustación de cortes de carne de Canadá para clientes de Atlantic Foods, en colaboración con Canada Beef, Cargill Canada y Certified Angus Beef.

Capacitaciones Carnes Premium XO



Seminarios de Capacitación y Porcionamiento de Cortes Básicos para clientes de Carnes Premium XO en San Miguel de Allende y León, Guanajuato.

Canada Day



Celebración/Cocktail del Día de Canadá, en el Consulado General de Canadá en Guadalajara.

ALIMENTEC Colombia 2024



Canada Beef : Una exitosa participación

Canada Beef concluyó de manera exitosa su participación en la Feria Alimentec 2024, realizada del 18 al 21 de junio en Bogotá, Colombia.

Alimentec es una de las plataformas más importantes en Latinoamérica en materia de alimentos y bebidas para los sectores de retail y food service.

En colaboración con Cargill Protein y Atlantic Foods, importante distribuidor colombiano, los asistentes al stand de Canada Beef pudieron degustar una gran variedad de cortes de alta calidad. Los cortes que se exhibieron en el stand, incluyeron programas premium de diferentes marcas producidas por las plantas de Cargill Canadá.



Quick Facts

- El evento atrajo a más de 40,000 asistentes de toda América Latina, lo que subraya el éxito y la importancia de la feria para la industria alimentaria de distintos países.
- Los visitantes al stand disfrutaron de una selección de cortes provenientes de Canadá bajo distintas marcas como Certified Angus Beef, Excel Prime y Excel AAA.: Chuck Roll, Chuck Flap, Striploin, Rib Eye, Short loin, etc.
- La presencia de Canada Beef fue notable, demostrando el compromiso de la industria con la producción sustentable, la sanidad animal y la seguridad alimentaria.

Aliados Comerciales

El chef Federico López, embajador de Canada Beef en Latinoamérica, realizó diversas demostraciones y degustaciones culinarias en vivo, permitiendo a los asistentes experimentar de primera mano el sabor y la calidad excepcionales de distintas marcas de carne canadiense.

Gracias a la colaboración estratégica entre Canada Beef, Rational-Colombia e Irinox, el stand de Canada Beef presentó de manera óptima diversas técnicas y preparaciones culinarias. Durante el evento, el chef Federico López destacó las cualidades distintivas de la carne canadiense, captando diariamente con su expertise la atención y el interés de los asistentes .



COCKTAIL ATLANTIC FOODS/ CARGILL/ CANADA BEEF

En un concurrido evento de lanzamiento, más de 80 representantes del sector HORECA se dieron cita el 21 de junio en el Hotel Hilton Corferias, para conocer las características de los cortes Certified Angus Beef de origen canadiense y degustar la variedad de entradas preparadas por el Chef Javier Cárcamo. El evento destacó por el montaje de dos

estaciones de corte con piezas completas de Striploin y Rib Eye, ofreciendo una experiencia culinaria única que subraya la calidad y sabor excepcional de estos cortes premium. Algunos de los cortes degustados con los canapés, fueron el Chuck Flat, Chuck Tender, Rib Eye y Tenderloin, mismos que han comenzado a distribuirse en Colombia a través de Atlantic Foods.



Training en SMA

El 19 de junio, se llevó a cabo una capacitación exclusiva sobre rendimiento de carne canadiense para los clientes de Carnes Premium XO en San Miguel de Allende. Los participantes pudieron explorar y aprender sobre cortes poco utilizados en el Centro del Plato, como el Chuck Roll y Chuck Flap, además del Rib Eye y Arrachera. Esta sesión ofreció una experiencia educativa en apoyo para el sector de restaurantes.



Capacitación en León

Posteriormente el día 20, se realizó la segunda capacitación de porcionamiento de cortes en el restaurante El Gaucho Tradicional, en León Guanajuato. Karla Senties, embajadora de Canada Beef y el Chef Jaime Cavazos, master butcher, mostraron a los clientes aspectos esenciales sobre el valor y rendimiento de la carne de Canadá. Esto incluyó además de la degustación, la identificación y selección de cortes incluyendo técnicas avanzadas de corte y despiece.





Fête du Canada: Celebrando Tradición, Cultura y Excelencia Gastronómica

Canada Beef fue invitado por el Consulado General de Canadá en Guadalajara a la celebración del Día de Canadá, un evento emblemático que tuvo lugar el 25 de junio en la terraza del Consulado de Canadá. Los cortes de carne, patrocinados por CAFISON -reconocido distribuidor en México y Guadalajara-, fueron presentados en una variedad de preparaciones

culinarias a cargo del Chef Williams Paulino, quien destacó nuevamente la calidad y sabor distintivo de la carne de res canadiense. La ocasión no solo fue una celebración de la cultura canadiense, sino una oportunidad de convivencia con representantes locales y federales de ambos gobiernos y de la industria cárnica de Guadalajara.



Ya conoces a nuestros exportadores e importadores?

<p>ENCUENTRA MÁS INFORMACIÓN EN</p>	<p>@CANADABEEFMEX</p>
<p>WWW.CANADABEEF.MX</p>	