VOLÚMEN 41. MAYO 2024

THE INSIDER

MÉXICO & LATINOAMÉRICA

CANADIAN BEEF™



CANADA AAA

CARPACCIO DE RIB EYE

H-E-B®

HIGH QUALITY BEEF

A finales del mes de mayo, HEB lanzó con gran éxito la nueva presentación de sus medias barras de Rib Eye de la marca Certified Angus Beef canadiense, empacadas de origen, destacando el inigualable sabor, color rojo brillante, grasa blanca, textura firme y abundante marmoleo característicos de la carne proveniente de Canadá.

En preparación para el Día del Padre, Canada Beef participó en el desarrollo de la campaña, que incluirá degustaciones exclusivas en los módulos de Showtime con recetas gourmet autoría del chef Federico López, quien se dio a la tarea de capacitar a las demostradoras de las 22 tiendas a nivel nacional en donde se llevará a cabo la campaña.

Los clientes de HEB podrán así mismo adquirir las piezas en el sitio de e-commerce de HEB. Esta iniciativa no solo celebra el Día del Padre, sino que subraya la excelencia y calidad de los productos comercializados en HEB.

MAS INFO:
WWW.CANADABEEF.MX
MEXICO@CANADABEEF.CA



Los grados de alta calidad canadiense provienen de reses jóvenes con musculatura firme y genética europea, que son alimentadas a base de granos de trigo y cebada. El sabor de la grasa blanca es un distintivo único y es resultado, entre otros factores, de la crianza del ganado en las vastas praderas donde disfrutan de un clima frío, agua pura y aire fresco característicos del país e ideales para la producción de carne de res excepcional.

EQUIVALENCIA EN EL NOMBRE DEL GRADO

CANADA PRIME = USDA PRIME
CANADA AAA= USDA CHOICE
CANADA AA= USDA SELECT

SOLICITA TU RECETARIO EN H-E-B

Disfruta de un exclusivo recetario de 10 páginas con 4 recetas gourmet. Solicítalo en módulos de Showtime en las tiendas participantes.

CONOCE LOS ATRIBUTOS

¡Te invitamos a degustar exquisitas recetas de carne canadiense durante todo el mes de junio en HEB!









Como se clasifica la carne en Canadá?

En Canadá, la clasificación de grados de la carne de res la realiza únicamente una agencia autorizada de la industria -la Agencia Canadiense de Clasificación de Grados-, con apoyo de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA).

Canadá es un líder mundial en sistemas de clasificación de carne de res. Encuentra más información acerca de los estándares requeridos para la clasificación canadiense en:

WWW.CANADABEEF.MX



VIDEOS TÉCNICOS

Te presentamos nuestra serie de videos técnicos de diferentes cortes de carne de res. Desde el jugoso Rib Eye hasta el Filete, nuestros expertos en carne de res te guiarán paso a paso para que puedas aprovechar al máximo cada pieza. Aprende los secretos de carnicería de nuestros chefs canadienses y descubre cómo seleccionar, cortar y cocinar perfectamente cada tipo de corte siguiendo nuestros detallados videos instructivos para profesionales y entusiastas de la parrilla.



MÉTODOS DE COCCIÓN

Para garantizar una experiencia positiva para el comensal, es crucial dominar los métodos adecuados de cocción para cada corte. Estos métodos no solo resaltan el sabor y la textura característicos de cada corte, sino que también aseguran una preparación óptima que maximiza el sabor de cada platillo. Identificar estos métodos (ej. sellado inverso, sous vide, braseado, a la parrilla, olla de presión, salteado, ahumado, steak house, etc.), eleva la satisfacción del cliente y permite destacar la calidad de la carne..



CORTES Y SUB-CORTES

Medallón de Rib Eye

NAMP #112C

Se puede procesar a partir de cualquiera de las especificaciones del músculo entero, pero las costillas más pesadas funcionan mejor para esta opción: 6.7 kg o más. El primer paso es retirar el Spinalis Dorsi, o tapa y los dedos de la costilla. Esto expone el núcleo de grasa, que también debe ser eliminado. El cordón debe ser retirado, dejando el músculo principal (Longissimus), que tiene forma de cono.

Se corta en donde se hace estrecho, dejando 2 piezas. La más grande se divide a lo largo, de donde obtendremos 3 piezas del mismo tamaño. El uso efectivo del corte dependerá de la capacidad de agregar valor a la tapa que se separó.



En el manual de porcionados de Canadian Beef, encontrarás los métodos de cocción óptimos para cada corte y cómo aprovechar al máximo cada uno de ellos. El manual es una guía completa con instrucciones detalladas y técnicas profesionales para asistir a los operadores de foodservice para porcionar distintos cortes primarios y transformar cada pieza en opciones irresistibles para su menú, maximizando el rendimiento y valor de cada corte. El manual está disponible a través de los distintos distribuidores de carne de res canadiense.



CANADIAN BEEF™

PREMIUM QUALITY GRAIN-FED CANADIAN BEEF

E

VOLÚMEN 41

MAYO 2024



TIENES PREGUNTAS?

ESTAMOS PARA SERVIRTE. CONTÁCTANOS !

Recursos Disponibles

Directorio de Proveedores de Carne de Res y Ternera en LATAM

Listado actual de establecimientos registrados bajo la Ley y Regulaciones de Inspección de Carne, autorizados para exportar a Latinoamérica.

Recorridos Virtuales en Video

Recorridos de la experiencia canadiense, que ofrecen la oportunidad de conocer más sobre los aspectos relevantes de la cadena de suministro de la carne.

Guías de "Merchandising"

Opciones de cortes de valor del Chuck, Pierna/Cadera y Carne Molida que pueden impulsar las ventas de tu negocio y aumentar la rentabilidad.

En Canada Beef, nos enorgullecemos de apoyar a nuestros socios y consumidores en todo el mundo. Desde proporcionar recursos educativos hasta ofrecer soporte técnico, nuestro objetivo es garantizar que la calidad y el sabor excepcionales de nuestra carne lleguen a cada rincón del planeta, promoviendo prácticas sustentables y generando confianza en nuestros productos.