



CANADI


CANADI

CAN

CANADIAN B

# THE INSIDER *Newsletter*

MÉXICO & LATINOAMÉRICA. EDICIÓN NÚMERO 44.  
AGOSTO 2024.

- EXPERIENCIA CULINARIA CON CANADA BEEF JAPÓN Y CARNES PREMIUM XO 
- EXPO ABASTUR, CENTRO BANAMEX, CIUDAD DE MÉXICO
- TALLER DE PORCIONADOS EN GRILL.MX, CIUDAD DE MÉXICO



## TALLERES EXCLUSIVOS EN DOS CIUDADES

Las oficinas de CANADA BEEF LATAM, CANADA BEEF JAPÓN y CARNES PREMIUM XO ofrecieron a los clientes dos jornadas de inmersión a la auténtica gastronomía japonesa en Ciudad de México y Guadalajara, bajo la dirección del Chef Hiroki Samata, experto en carne y miembro docente de la Academia Federal de la Carne en Japón.



## HABILIDAD, TÉCNICA Y DESTREZA

El Chef Samata dirigió demostraciones detalladas de cortes de carne de res canadiense junto con 3 experiencias culinarias interactivas. Estos talleres contaron con el apoyo del Chef Federico López, embajador de Canada Beef en México, quien con su expertise contribuyó a maximizar la increíble experiencia que se ofreció a los asistentes.





## EXPERIENCIA CULINARIA ÚNICA



Kiyotomi y Samata destacaron la sólida colaboración entre Canadá y Japón, subrayando la apreciación del mercado japonés por la carne canadiense, gracias a la similitud de sus rigurosas prácticas de sostenibilidad, programas de bienestar animal y altos estándares de producción.



## INMERSIÓN EN LA COCINA JAPONESA

Aproximadamente 100 participantes asistieron a las dos demostraciones con el interés de degustar recetas tradicionales japonesas como Sukiyaki, Chirashi Sushi y Shabu-Shabu, preparadas con carne de res canadiense de la marca Northern Gold.



## FUSIÓN DE SABORES: CARNE CANADIENSE EN PLATOS JAPONESES

Carnes Premium X0, importante socio comercial e importador y distribuidor de la marca canadiense, suministró los cortes premium para las recetas japonesas y seleccionó vinos excepcionales para que los invitados pudieran complementar la experiencia de degustación.

Los cortes utilizados incluyeron Chuck Roll, Outside skirt y Chuck Flat, además de Rib Eye, Striploin y Top Sirloin grado PRIME y Canada AAA, resaltando la versatilidad y excelencia en calidad de la carne de res canadiense. Te invitamos a visitar nuestra página de YouTube para ver los videos completos de los dos días del evento.

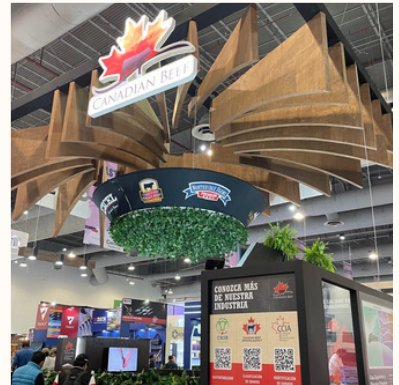


+52-81-8625-5790



[WWW.CANADABEEF.MX](http://WWW.CANADABEEF.MX)

# ABASTUR®



Con el respaldo de sus prácticas sostenibles, programas de bienestar animal y procesos de producción de carne alimentada con grano, Canada Beef reafirmó su compromiso con chefs, distribuidores y profesionales del sector gastronómico mexicano. Gracias a su colaboración con chefs locales y expertos internacionales, Canada Beef continúa fortaleciendo su presencia en el mercado mexicano.

La participación de CANADA BEEF en Abastur 2024, incluyó demostraciones culinarias en vivo, degustaciones y talleres interactivos en los stands de socios comerciales como Sigma Foodservice y Qualtia Alimentos, permitiendo a los asistentes conocer de primera mano la excelencia de la carne canadiense y cómo integrarla en sus menús.

## Abastur 2024

## Seminario de Capacitación

En colaboración con Suzazón, se llevó a cabo en las instalaciones de GRILL.MX, un seminario de porcionado de cortes con el Chef Jaime Cavazos. Bajo la orientación del chef, los participantes perfeccionaron su conocimiento por la calidad de los cortes de origen canadiense, como el Certified Angus Beef.

