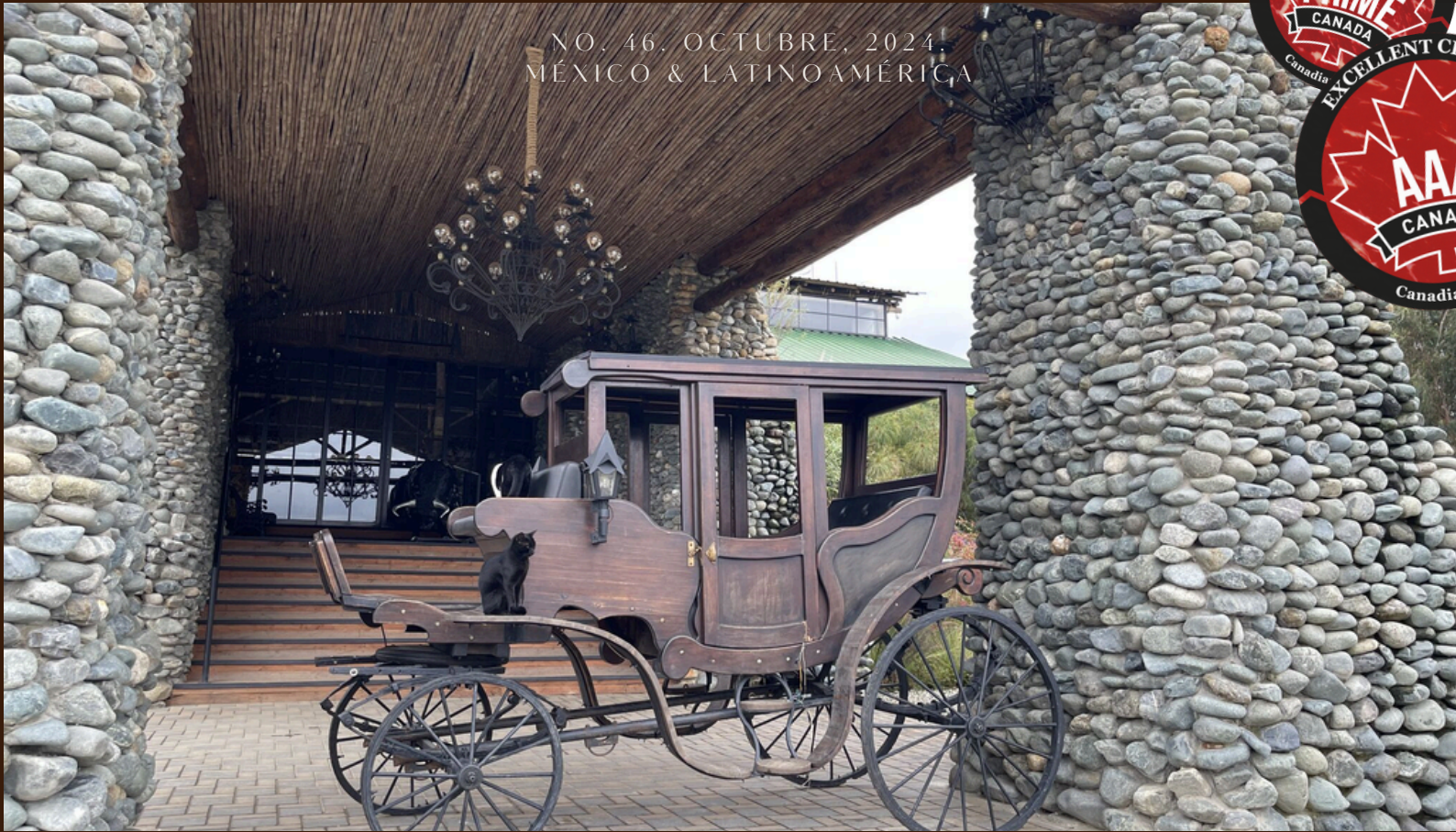


NO. 46, OCTUBRE, 2024
MÉXICO & LATINOAMÉRICA



COLOMBIA ROADSHOW



SEMINARIOS Y
TALLERES

Conocimiento sobre los grados de calidad, diferencias frente a otros orígenes, características de la producción en la industria cárnica canadiense.



EVENTOS DE
DEGUSTACIÓN

Cata de diferentes cortes canadienses de alta calidad, comparación de texturas y sabores, y apreciación de las cualidades que la distinguen.



CAPACITACIONES

Mejores prácticas y técnicas de cocción para resaltar su sabor, rendimiento, y optimizar la experiencia de palatabilidad para los consumidores.



TRAINING CIRCUITS

OCTUBRE 16 - 23, 2024

ATLANTIC FOODSERVICE

MEDELLÍN, COLOMBIA

A TRAVÉS DE DEGUSTACIONES, EVENTOS Y CAPACITACIONES ESPECIALIZADAS A CARGO DEL MASTER BUTCHER DE CANADA BEEF, - CHEF JAIME CAVAZOS-, TRANSMITIMOS EL COMPROMISO DE CALIDAD Y LOS EXIGENTES ESTÁNDARES DE PRODUCCIÓN QUE SUSTENTAN A LA CARNE DE RES DE CANADÁ, FORTALECIENDO LA CONEXIÓN CON NUESTROS SOCIOS COMERCIALES DE ATLANTIC FOODSERVICE, Y SUS CLIENTES DE CERTIFIED ANGUS BEEF CANADIENSE EN COLOMBIA.

literature, discovered the

SO
SE
F
E
w
o
d
L
a
1

MARMOLEO
Tradición con gusto

ATLANTIC
OF MARMOLEO

CANADIAN BEEF

CERTIFIED ANGUS BEEF

LA CELIA

CATA DE CARNE CANADIENSE

Te invitamos a un evento donde podrás ser el primero en probar la carne canadiense y su calidad superior.

VIER. 18. OCT - 12:30 PM



G&C FOODS, MEICO FOODSERVICE



BARRANQUILLA, COLOMBIA

EN COLABORACIÓN CON MFS Y G&C FOODS, CANADA BEEF PARTICIPÓ EN EL LANZAMIENTO NACIONAL DE LOS CORTES DE CARNE CANADIENSE QUE SE LLEVÓ A CABO EN LAS OFICINAS DE MFS EN BARRANQUILLA.

ESTA PRESENTACIÓN EXCLUSIVA REUNIÓ A MÁS DE 100 CLIENTES DE MFS PROVENIENTES DE BOGOTÁ, SANTA MARTHA, BARRANQUILLA, Y CARTAGENA, QUIENES TUVIERON LA OPORTUNIDAD DE CONOCER DE CERCA LOS CORTES IMPORTADOS DE CANADÁ QUE MFS TRAE PARA EL MERCADO COLOMBIANO.





ACERCA DE CORTES



TOP SIRLOIN SIN HUESO

SE OBTIENE DE LA PARTE SUPERIOR GRUESA DEL LOMO. LA CAPA DE GRASA DE LA TAPA SE RECORTA HASTA UN PROMEDIO DE 6 MM (1/4"), Y LA PARTE MAGRA SE LIMPIA DE CUALQUIER EXCESO DE GRASA MAYOR A 6 MM (1/4").

SE ELIMINAN LA MEMBRANA BLANCA GRUESA JUNTO A LAS VÉRTEBRAS SACRAS Y CUALQUIER BORDE IRREGULAR. ESTE CORTE PESA ENTRE 4 Y 7 KG (9,0 – 15,5 LB).

LA PICAÑA CONSISTE EN EL MÚSCULO BICEPS FEMORIS (MÚSCULO DE LA TAPA). LOS COMPRADORES PUEDEN ESPECIFICAR EL RECORTE DE GRASA EXTERIOR DESEADO. EL MÚSCULO DE LA TAPA PESA ENTRE 0.7 Y 1.2 KG (1.5 – 3.3 LB).

CADA PIEZA SE ENVASA INDIVIDUALMENTE AL VACÍO Y SUELE PRESENTARSE EN CAJAS DE 10 A 15 PIEZAS.

PICAÑA



EL PRECIO DE LA PICAÑA ES MÁS ACCESIBLE QUE LA MAYORÍA DE LOS CORTES MEDIOS.



Click here

INFORMATION GATEWAY

STRIPOLOIN



RECETAS

VISITA NUESTRAS PÁGINAS Y CONOCE LA VARIEDAD DE RECURSOS GRATIS QUE TIENE CANADA BEEF PARA SUS SOCIOS COMERCIALES DE CARNE DE RES CANADIENSE.

LAS ETIQUETAS TIENEN UN ANCHO DE 2.5". PUEDES USARLAS EN CADA PAQUETE DE CARNE CANADIENSE, SEGÚN TUS PROPIOS ESTÁNDARES DE EMPAQUE.

RIB-EYE



TÉCNICAS

EL CÓDIGO QR ESCANEABLE DIRIGIRÁ AL CLIENTE A LA PÁGINA DEL CORTE MENCIONADO, DONDE PODRÁ OBTENER SUGERENCIAS SOBRE LA MEJOR PREPARACIÓN.

PECHO



TIPS

INSIDE-SKIRT



MÉTODOS

