

THE

INSIDER

Num. 52. ABRIL 2025

MEXICO & LATAM



FILETE

PESO PROMEDIO 3-3.5 kg

Por su suavidad, el filete de res es frecuentemente considerado como uno de los cortes de carne más valiosos. Este músculo se encuentra a lo largo de la parte trasera de la columna, directamente detrás del riñón y su suavidad se debe a que es un músculo que trabaja muy poco. Aunque está rodeado de una capa gruesa de grasa, el filete es un corte magro con relativamente poca grasa intramuscular, por lo que se recomienda prepararlo a término medio para conservar su jugosidad.

CORTES CLÁSICOS Y RENDIMIENTO

- 7 porciones de Corazón de Filete 200-250 g por porción
- 2 porciones de Cabeza de Filete 200 g por porción
- Puntas de Filete 600-800 g

1/ CORDÓN Y PUNTA DE FILETE

Parte del valor del filete es su representativa corte desmenuado. El Puntas Menor, o cordón, es un músculo pequeño y delgado que corre a lo largo del filete, al seguirlo, se puede aprovechar para hacer tacos, cortadillo, embutido o carne molida.

La punta del filete se puede utilizar para el mismo fin, ya que su forma no se presta para convertirlo en un medallón y si se deja adherida a la caña es seguro que se resaque por ser más delgada. Los trozos de grasa y espiño son ideales para fondos.

MÉTODOS DE COCCIÓN: Asado, Puntado, Sauté de Viento, Sauteado.

LA EXPERIENCIA CANADA BEEF

Queremos ver cómo preparas tu carne canadiense. Comparte tus fotos y etiquétanos en @CanadaBeefMex usando:

#CanadaBeefMexico #NoEsCualquierCarne #EatLikeaGourmet



Abril llega con nuevas historias que contar. Desde nuestra participación en eventos clave de la industria gastronómica, hasta la generación de alianzas estratégicas con chefs y distribuidores, este mes reafirmamos nuestro compromiso de llevar a las mesas mexicanas lo mejor de la carne de res canadiense: calidad certificada, sabor inigualable y una cadena de producción que respalda cada corte. En esta edición encontrarás un panorama global actualizado del mercado, y detalles de nuestras actividades más recientes, así como recomendaciones

para aprovechar al máximo cada pieza y una receta que une lo mejor de Canadá y México en un solo plato.

Este mes queremos compartir contigo los logros que marcan nuestro camino en 2025: Capacitaciones internacionales para elevar el estándar gastronómico, estrategias de diversificación que abren nuevas rutas comerciales, y un enfoque en la innovación culinaria que nos permite ofrecer experiencias únicas a los consumidores mexicanos.

SESIONES DE CAPACITACIÓN

Durante el mes, se llevaron a cabo tres sesiones de capacitación técnica para distribuidores clave, con el objetivo de fortalecer su comprensión del programa *Canadian Beef Advantage* y mostrar la calidad, las características y la versatilidad de diversos cortes canadienses en entornos culinarios profesionales.



Capacitaciones en Mérida, Yucatán

Las dos primeras sesiones se realizaron en la ciudad sureña de Mérida, Yucatán, y fueron dirigidas por el chef Federico López. A cada sesión asistieron aproximadamente 20 participantes, entre ellos chefs y gerentes de compras de diversos restaurantes y operadores hoteleros.

El chef López presentó los fundamentos del programa CBA, destacando la garantía de calidad, la consistencia en la clasificación y su valor en el servicio de alimentos.

Durante dos días, los asistentes exploraron una variedad de cortes canadienses y recibieron orientación sobre su uso óptimo en diferentes técnicas de cocción, con el objetivo de mejorar el rendimiento, la presentación y la satisfacción del cliente.

Capacitación en Monterrey

La tercera sesión de capacitación se llevó a cabo en Monterrey y estuvo dirigida por la Directora de la Oficina de Canada Beef en México junto con el *Master Butcher*, Chef Jaime Cavazos.



La sesión contó con la participación de 10 gerentes regionales del equipo nacional de distribuidores.

La clase magistral generó una gran interacción y visibilidad dentro de la comunidad culinaria, con una asistencia constante durante ambos días de la Expo.



Además de una revisión detallada del programa *Canadian Beef Advantage* y sus aplicaciones culinarias, los participantes realizaron prácticas de preparación utilizando carne de res de programas canadienses con marca.

Este componente práctico ayudó a reforzar su comprensión sobre el origen, las especificaciones y los atributos distintivos de la carne, al mismo tiempo que destacó las diferencias entre cortes canadienses y productos similares de otros países que forman parte de su portafolio actual.

Participación en Expo Cocina

Canada Beef tuvo presencia en Expo Cocina, una feria culinaria regional que reúne a chefs, proveedores y profesionales de la industria para realizar demostraciones en vivo, exhibiciones de productos y oportunidades de networking.

Como parte del evento, la chef Cecilia González dirigió una clase magistral de dos días en la que presentó la preparación de dos recetas originales utilizando piezas primarias seleccionadas de carne de res de Canadá.

Su participación como chef destacada ayudó a resaltar la versatilidad y la calidad premium de la carne canadiense en un entorno en vivo e interactivo.

**EXPO COCINA
COMO CHEF**
CINTERMEX, Monterrey

Cecilia
CONFIRMADA

26 Y 27 ABRIL
CINTERMEX

CONSERVACIÓN Y MANEJO POST-COMPRA



La calidad de un corte no solo depende de su origen, sino también del manejo que recibe después de la compra. Para asegurar que la carne canadiense conserve sus atributos premium, es fundamental seguir estas prácticas:

Cadena de frío

La temperatura ideal para transportar y almacenar carne fresca es entre 0 y 4 °C. En cortes congelados, mantener a -18 °C para evitar la formación de cristales grandes que afecten la textura.

Empaque al vacío y atmósfera controlada

Estos métodos reducen la oxidación y mantienen el color, sabor y frescura por más tiempo. Además, facilitan la maduración en condiciones seguras.

Maduración controlada

Los cortes de alta gama como Ribeye o Striploin mejoran su ternura y sabor con un periodo de 14 a 21 días de maduración. Esto potencia el marmoleo natural y la experiencia en boca.

Consejos prácticos para chefs y hogares

- Evitar dejar la carne a temperatura ambiente por más de 30 minutos antes de cocinar.
- Descongelar siempre en refrigeración, nunca a temperatura ambiente.
- Sellar la carne a alta temperatura para conservar jugos y nutrientes.

Receta destacada: Short Ribs al horno con especias mexicanas

- 1.5 kg de short ribs de res canadiense
 - 3 cucharadas de aceite de oliva y 2 dientes de ajo picados
 - 1 cda de comino molido y 1 cda. de paprika ahumada
 - Sal y pimienta al gusto
 - 250 ml de caldo de res o cerveza oscura:
1. Precalienta el horno a 160 °C.
 2. Sazona con la sal, pimienta, comino y paprika.
 3. Calienta el aceite y sella la carne por todos lados.
 4. Añade el ajo y cocina un minuto más.
 5. Pasa todo a una bandeja, añade cerveza, cubre con papel aluminio y hornea durante 3 horas.
 6. Retira el aluminio, sube la temperatura a 200 °C y hornea 15 mins. para un acabado dorado y crujiente.

