

MAYO 2025

the INSIDER

No.53 MÉXICO & LATAM



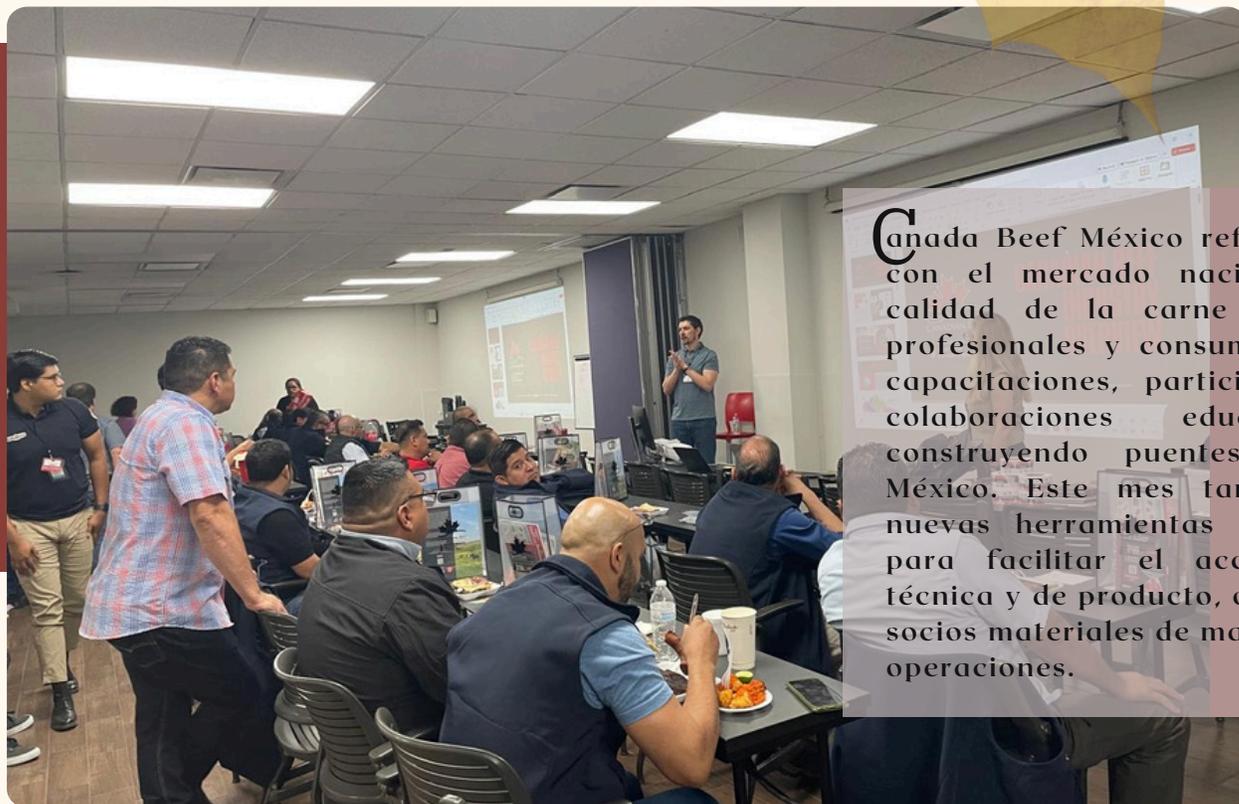
Recorrido por tres plantas procesadoras en las provincias de Alberta, Ontario y Manitoba para fortalecer vínculos comerciales.

En mayo, la oficina de Canada Beef México, acompañada por un reconocido importador, visitó tres plantas procesadoras y productores de carne de res en Alberta, Ontario y Manitoba. La gira permitió conocer de cerca los procesos de producción, estándares de calidad e innovación, además de identificar áreas de colaboración y oportunidades para que proveedores canadienses se integren en sus cadenas de valor. Esta actividad refuerza el compromiso de seguir impulsando la presencia de productos cárnicos canadienses en el mercado mexicano.



Cada corte cuenta una historia de calidad y confianza

CAPACITACIÓN, INNOVACIÓN Y NUEVOS VÍNCULOS CON LA COMUNIDAD CULINARIA.



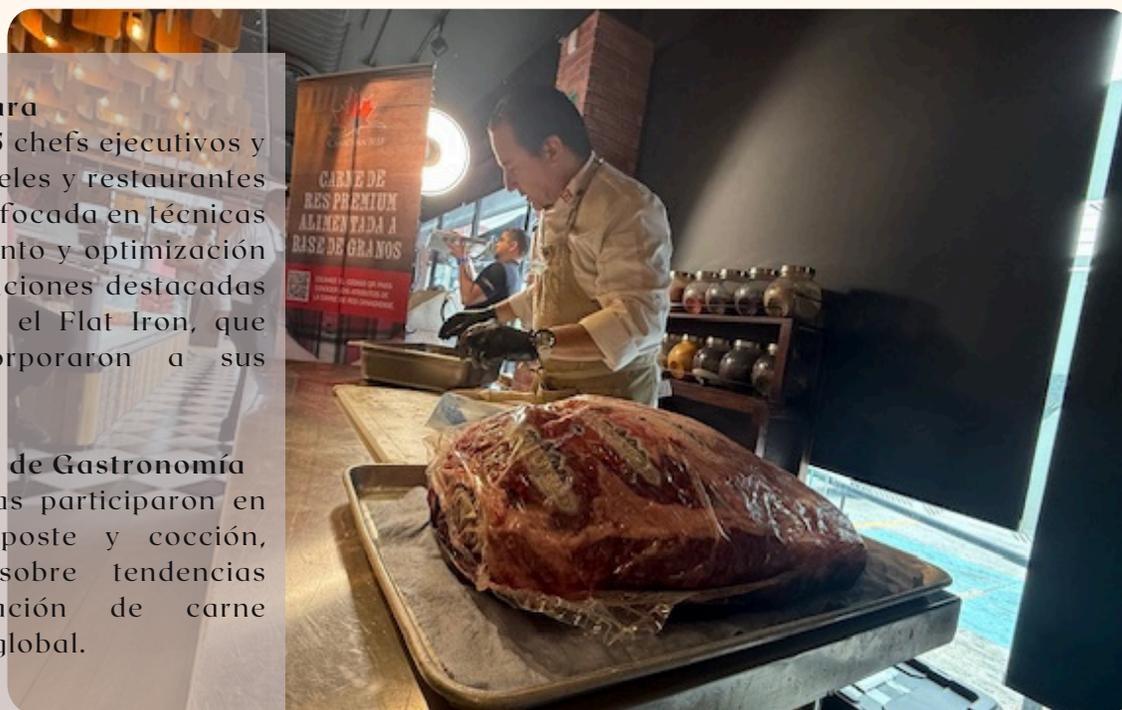
Canada Beef México reforzó su compromiso con el mercado nacional, acercando la calidad de la carne canadiense a más profesionales y consumidores. A través de capacitaciones, participación en ferias y colaboraciones educativas, seguimos construyendo puentes entre Canadá y México. Este mes también incorporamos nuevas herramientas y recursos digitales para facilitar el acceso a información técnica y de producto, ofreciendo a nuestros socios materiales de mayor utilidad para sus operaciones.

Capacitación en Guadalajara

El 14 de mayo reunimos a 25 chefs ejecutivos y gerentes de compras de hoteles y restaurantes para una jornada técnica enfocada en técnicas de cocción de alto rendimiento y optimización de cortes. Entre las preparaciones destacadas estuvieron el Tomahawk y el Flat Iron, que varios participantes incorporaron a sus menús.

Colaboración con Escuelas de Gastronomía

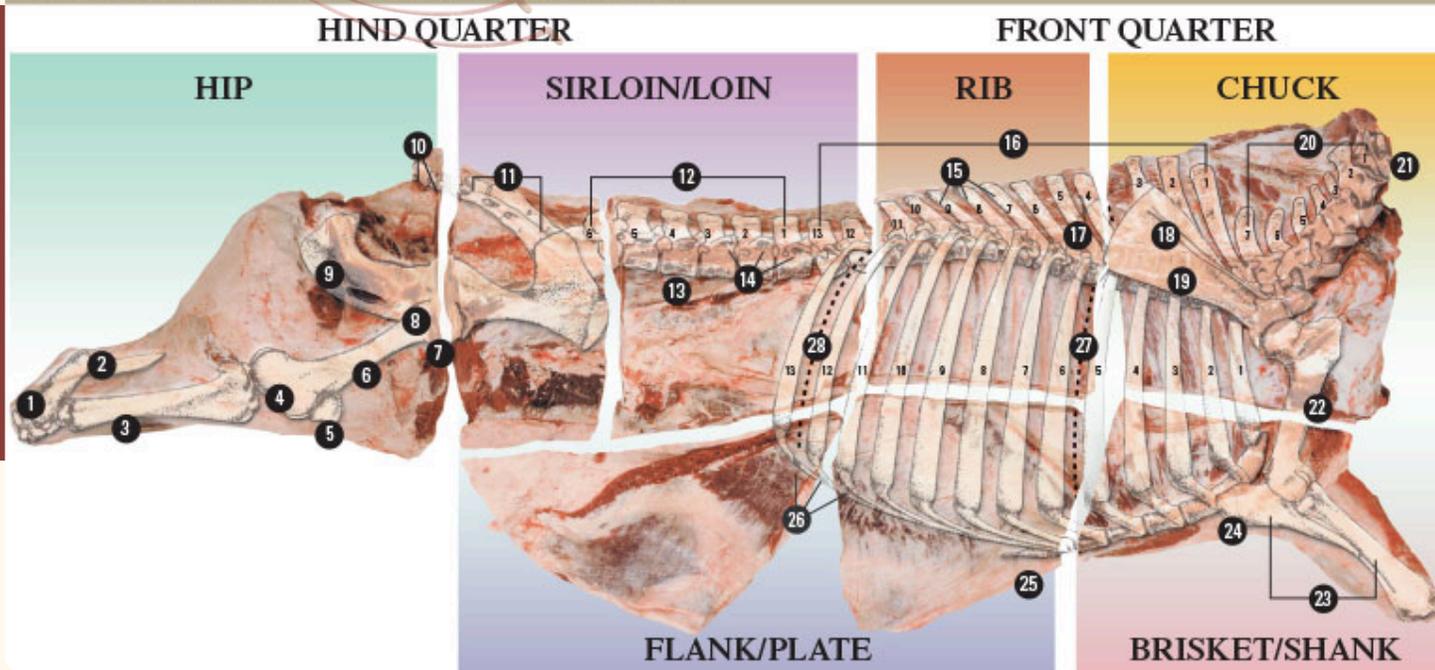
Dos universidades culinarias participaron en talleres prácticos de desposte y cocción, además de un panel sobre tendencias internacionales y utilización de carne canadienses en el mercado global.



CORTE DEL MES

- Pieza Primaria de Costillar
(Rib Primal)

SKELETAL GUIDE AND PRIMARY MUSCLE GROUPS



Descripción técnica

La pieza primaria de costillar se separa de la espaldilla (chuck) entre la quinta y sexta costilla, y se extiende por la parte superior del lomo del animal hasta separarse del lomo (loin) entre la 12ª y la 13ª costilla. Generalmente, esta pieza primaria contiene siete costillas.

Sus músculos son de soporte, por lo que trabajan menos y ofrecen cortes naturalmente más suaves y con excelente marmoleo.

Principales subcortes (subprimals):

- Ribeye Roll (Ojo de costilla) - corazón del rib primal, ideal para asar, parrilla o cortes individuales de ribeye steak.
- Back Ribs (Costillas traseras) - más delgadas, curvadas, perfectas para BBQ o ahumado.

Atributos clave:

- Sabor intenso gracias al marmoleo.
- Textura suave por menor trabajo muscular.

Tip del mes:

Para un Prime Rib Roast, cocinar a baja temperatura (120-140 °C) y finalizar con sellado rápido a alta temperatura para una corteza perfecta.

Datos de Mercado – Carne Canadiense en México (mayo 2025)

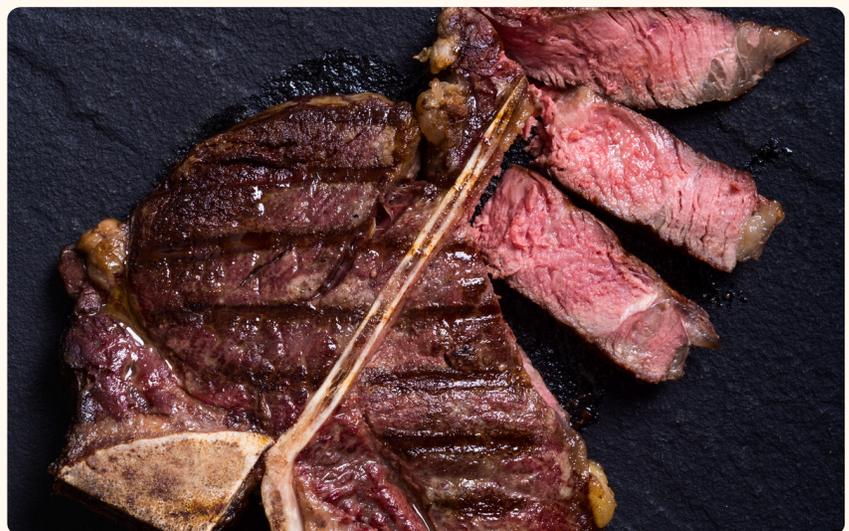
- Volumen importado: 1,685 toneladas de carne de res.
- Crecimiento anual en valor: +29% frente a mayo 2024.
- Músculo más importado: Chuck Roll, seguido por los cortes de la Costilla y de la Cadera.
- Tendencia gastronómica: aumento en el uso de cortes con hueso en restaurantes premium.
- Oportunidad: El Costillar gana popularidad en temporada de asados y menús especiales.

Economic Indicators for Mexico			
Indicator	Change	Last 3 Mth	Prev 3 Mth
Consumer Confidence	-0.7	45.97	46.63
Business Confidence	-1.9	49.17	51.03
Currency (PESO = 1US\$)	-4 %	19.81	20.68
Inflation (%)	0.2	4.05	3.86
Interest Rates (%)	-2	8.83	11.25



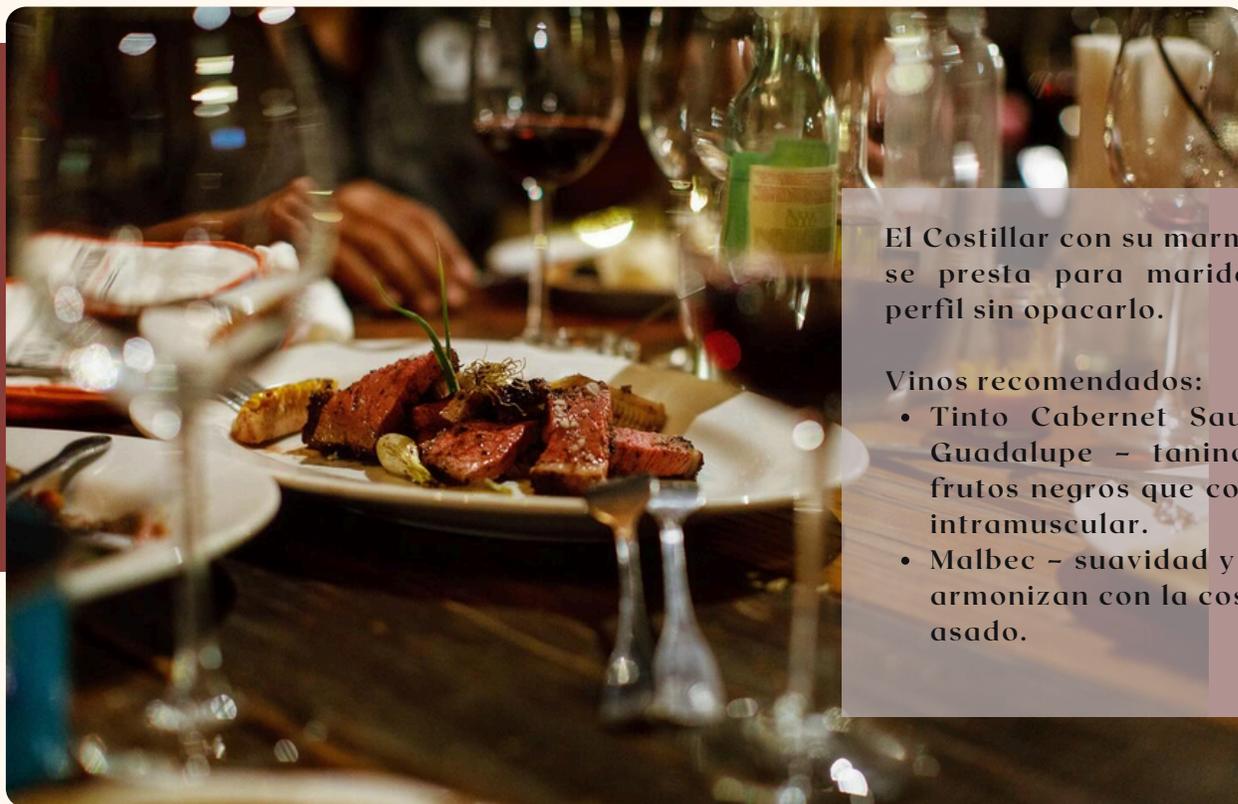
Tendencia Global - El auge del asado gourmet

El concepto de live cooking y asado gourmet crece en restaurantes de alta gama, impulsando la demanda de cortes vistosos y jugosos como el ribeye con hueso y el tomahawk. La experiencia de ver al chef cocinar y presentar en mesa eleva el valor percibido y genera conexión emocional con el comensal.



MARIDAJE DEL MES

LOS CORTES DE LA COSTILLA Y SUS MEJORES ACOMPAÑANTES



El Costillar con su marmoleo y sabor intenso, se presta para maridajes que realcen su perfil sin opacarlo.

Vinos recomendados:

- Tinto Cabernet Sauvignon de Valle de Guadalupe - taninos firmes y notas a frutos negros que complementan la grasa intramuscular.
- Malbec - suavidad y notas ahumadas que armonizan con la costra caramelizada del asado.

- Pinot Noir - es un vino tinto de cuerpo medio-ligero, taninos suaves y buena acidez. Esto funciona muy bien si el Costillar se prepara a la parrilla o asado, a término medio y con un sazonado moderado, ya que la acidez del vino limpia la grasa sin opacar el sabor de la carne.
- Si es muy graso, con corte grueso o muy especiado, a veces un tinto más robusto (Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec) se impone mejor frente a la intensidad.
- Un Pinot Noir más estructurado, por ejemplo de climas fríos, podría acompañar de maravilla la jugosidad y el sabor de este corte sin sentirse "débil" al lado de la carne.

