

THE INSIDER



NOTICIAS | CONOCIMIENTO | GASTRONOMÍA | MERCADO

Del CONOCIMIENTO *a la* EXPERIENCIA

La ciencia de la suavidad,
las aplicaciones de los cortes
canadienses y las conexiones
que fortalecen nuestra presencia
en México.

■ CONOCIMIENTO

■ GASTRONOMÍA

■ MERCADO

UNA CONEXIÓN
QUE GENERA
MÁS POSIBILIDADES





CALIDAD
DESDE
NUESTROS
ORÍGENES

CONOCIMIENTO

La ciencia detrás de la suavidad

CÓMO LA ANATOMÍA, EL TEJIDO CONECTIVO Y LA COCCIÓN INFLUYEN EN LA EXPERIENCIA DE LA CARNE DE RES.

La suavidad es uno de los atributos más valorados de la carne de res. Aunque el marmoleo contribuye a la jugosidad y al sabor, existen otros factores igual de importantes que determinan la textura final: la ubicación del músculo, su función, la cantidad y naturaleza del tejido conectivo, y el método de cocción.

01

LA FUNCIÓN DEL MÚSCULO IMPORTA

Los músculos que realizan menos trabajo durante la vida del animal suelen presentar características que favorecen su suavidad. Por ejemplo, el Tenderloin, ubicado en una zona de menor actividad muscular, es reconocido por su textura naturalmente suave.

02

EL PAPEL DEL COLÁGENO

El tejido conectivo contiene proteínas como el colágeno, que influyen en la textura de la carne. En cortes como *Brisket* o *Chuck*, los métodos de cocción lenta y húmeda pueden favorecer la transformación del colágeno y contribuir a una textura más suave.

03

¿Y EL MARMOLEO?

La grasa intramuscular contribuye a la percepción de jugosidad y puede influir en la suavidad percibida, pero no sustituye la importancia de la estructura muscular y del método de cocción. Un mayor nivel de marmoleo no garantiza, por sí solo, que todos los músculos tengan la misma suavidad.

IDEA CLAVE

El corte, la técnica y el tiempo de cocción deben considerarse en conjunto.

Un mayor nivel de marmoleo no garantiza, por sí solo, que todos los músculos tengan la misma suavidad.

EL RESULTADO EN LA COCINA

Comprender las características de cada músculo permite seleccionar la técnica de cocción más adecuada y aprovechar al máximo el potencial de cada corte canadiense.





APLICACIONES CULINARIAS

El potencial de los cortes canadienses en la cocina mexicana

VERSATILIDAD, CALIDAD Y GRAN SABOR
PARA UN MERCADO EN CONSTANTE EVOLUCIÓN.

La carne de res canadiense se adapta con excelencia a una gran variedad de preparaciones, respondiendo a las tendencias y gustos del consumidor mexicano. Su consistencia, terneza y sabor la convierten en una opción ideal tanto para la cocina tradicional como para propuestas contemporáneas.



Rib Eye

SABOR QUE IMPRESIONA

Su marmoleo natural y jugosidad lo hacen ideal para asados, parrilladas y cortes al grill, muy valorados por el consumidor mexicano.



Short Rib

TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Perfecto para preparaciones de cocción lenta como tacos, estofados y platillos de alta cocina, capitalizando el interés por experiencias gastronómicas diferenciadas.



T-Bone

DOS TEXTURAS, UNA EXPERIENCIA

Combina la suavidad del lomo con el sabor del New York, ofreciendo una experiencia única que atrae a los amantes de la parrilla y a quienes buscan cortes versátiles y con carácter.

EVENTOS

ANTAD 2026: conexiones que abren nuevas oportunidades

CANADA BEEF PRESENTE EN EL PRINCIPAL PUNTO DE ENCUENTRO DEL RETAIL EN MÉXICO.

Nuestra participación en ANTAD 2026 reflejó el compromiso de Canada Beef por seguir impulsando el conocimiento, la preferencia y el crecimiento de la carne de res canadiense en el mercado mexicano.

El stand ofreció un espacio dinámico para el intercambio con compradores, distribuidores y profesionales del sector, con degustaciones, demostraciones culinarias y experiencias diseñadas para mostrar la calidad, versatilidad y valor de nuestra carne.

La parte culinaria, incluyendo las demostraciones, los muestreos y las experiencias gastronómicas, estuvo a cargo de nuestra Chef Embajadora de Canada Beef, Karla Senties, quien compartió su talento y conocimiento a través de recetas que resaltaron el gran sabor y la versatilidad de la carne de res canadiense.



CENA EN BRUNA

Una velada para seguir construyendo juntos

DIÁLOGO Y COLABORACIÓN
CON CARGILL Y JBS.

Al finalizar la jornada de ANTAD, representantes de Canada Beef, Cargill y JBS se reunieron en una cena exclusiva en el restaurante Bruna de Guadalajara, Jalisco, para intercambiar perspectivas sobre el mercado, fortalecer la colaboración y explorar nuevas oportunidades en la región.

“

México es un mercado
de consumo cada vez
más sofisticado.”

CLAUDIA HERRERA BLANC
Directora Senior México & LATAM



Del conocimiento a la decisión de compra

EXPERIENCIAS QUE CONECTAN
EL ORIGEN CON EL CONSUMIDOR

A lo largo de nuestras actividades en México, reafirmamos que la mejor forma de impulsar la demanda de carne de res canadiense es a través de experiencias que informan, inspiran y generan confianza.

Desde la exhibición en ANTAD hasta las experiencias culinarias en Bruna, cada encuentro nos permitió mostrar la calidad, versatilidad y consistencia de nuestra carne, conectando el conocimiento del producto con la decisión de compra en un mercado cada vez más exigente y sofisticado.

*Información,
experiencia
y confianza
que se traducen
en preferencia.*



01 Conocer

INFORMACIÓN QUE GENERA VALOR

En ANTAD, compartimos con compradores y profesionales del sector los atributos diferenciadores de la carne de res canadiense: su calidad, trazabilidad, sostenibilidad y un portafolio que responde a las necesidades del mercado mexicano.

02 Probar

EXPERIENCIAS QUE INSPIRAN

Las demostraciones, muestreos y experiencias gastronómicas, a cargo de nuestra Chef Embajadora Karla Senties, permitieron comprobar la versatilidad y el gran sabor de la carne de res canadiense en distintas preparaciones, acercando el producto a nuevos públicos.

03 Decidir

CONFIANZA QUE IMPULSA DEMANDA

La cena en Bruna, en colaboración con Cargill y JBS, fue un espacio para intercambiar perspectivas, fortalecer relaciones y seguir construyendo oportunidades que impulsen la presencia de la carne de res canadiense en México y la región.

UN MISMO OBJETIVO:

MÁS PERSONAS ELIGIENDO CARNE DE RES CANADIENSE.