

Food SERVICE

www.foodserviceyequipo.com

56,670,327 visitas

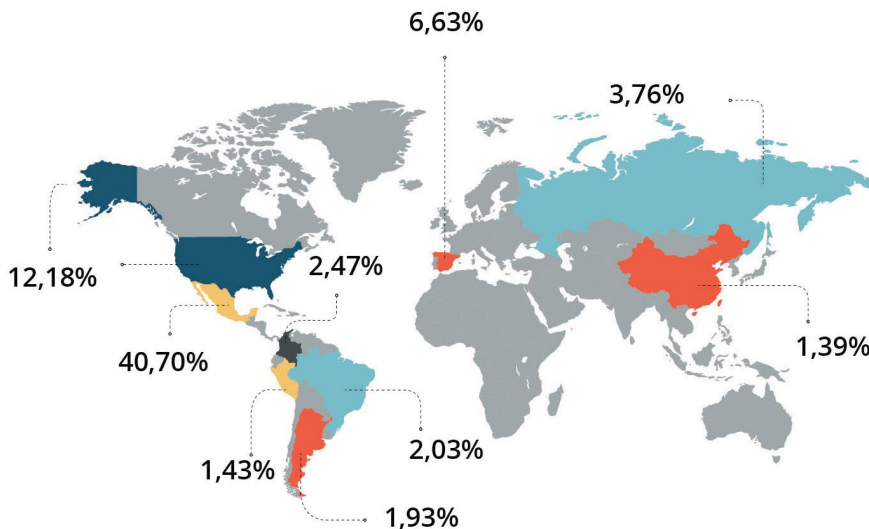
foodserviceyequipo.com

12,356,780

son las página vistas en
foodserviceyequipo.com

9,323,224

Usuarios



Países donde nos visitan



1,780
aperturas

www.facebook.com/Foodservicemex

23,750

Me gusta



2,578,900
lecturas

2,598,670
Impresiones

Foodservicemex



@FoodserviceMex

42,000
seguidores



@foodservicemex

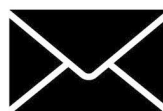


@foodservicemex



FoodserviceMex

24,200 suscriptores
13,207,45 visualizaciones
360 videos
532,270 minutos



11,890,800

emails enviados

+200,000

contactos



Revista
FoodService

Odett Jiménez Ponce
Directora General
odett@grupomeditosiq.com

Director Creativo
Nestor Rodríguez
nestor@grupomeditosiq.com

Diseño
Mariel Figueroa
mariel@grupomeditosiq.com

Reporteros
Karla Mussi
Vinka Sánchez
Phillipe Carbonell
Carol Castelo
Víctor Capri
editorial@grupomeditosiq.com

Producción Foodservice TV
Mauricio Castro
mauricio@grupomeditosiq.com

**Relaciones Públicas
y Traducción**
Alexis Rodríguez
alexis@grupomeditosiq.com

Web Master
Raúl Lefranc
raul@grupomeditosiq.com

Publicidad
Roger Red
roger@grupomeditosiq.com

Coordinadora de Distribución
Sandra Martínez
distribucion@grupomeditosiq.com

Foodservice y Equipo EE.UU.
Betty de Bruin
betty@grupomeditosiq.com



Ventas de publicidad 56 20 36 60 48

Suscripciones: suscripciones@grupomeditosiq.com
Teléfono: 56 20 36 60 48
Email: info@grupomeditosiq.com
Twitter: @foodservicemex
Facebook: Foodservicemex
Web: www.foodserviceyequipo.com

FOODSERVICE Y EQUIPO. Revista, Septiembre 2023. Editada por Grupo Medios IQ, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Edzna No. 164, Col. Lebrán Valle, Del. Benito Juárez, C.P. 03650, Ciudad de México. Teléfono: 56-20-36-60-48. Editor Responsable: L.C.P. Odett Jiménez Ponce. Número de Certificado de Reserva de Derechos al uso exclusivo del título 04-2015-091413301100-102 otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título: (En trámite). Certificado de Licitud de Contenido: (En trámite). Impreso por Servicios Integrales Dorma, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Amacuzac No. 262, Col. Barrio de San Pedro, Del. Iztacalco, C.P. 08220, Ciudad de México. Distribuido por Servicio Postal Mexicano con domicilio en: Nezahualcóyotl No. 109, Col. Centro, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06000, Ciudad de México. Derechos Reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de textos sin previa autorización por escrito de los editores. Las opiniones expresadas en los trabajos publicados son responsabilidad personal del autor o entrevistados. Los editores no comparten necesariamente los conceptos y opiniones de los entrevistados y colaboradores.

PROFECO ALERTA AL COMENSAL SOBRE DOS COBROS INDEBIDOS DE LOS RESTAURANTES

La dependencia señaló que, todo establecimiento que venda bebidas y alimentos está obligado a exhibir y respetar los precios de los productos.

La Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco), se encarga de analizar los productos y servicios que se ofrecen en el país, esto con el objetivo de informarles cuáles de ellos no cumplen la calidad o con los requisitos necesarios o requeridos por las autoridades.

La Profeco recordó en sus redes sociales que restaurantes y bares no pueden obligar a sus clientes a realizar dos pagos, los cuales podrían exigir a la hora de ingresar o en la cuenta final.

¿Cuáles son los dos pagos de ningún restaurante o bar te puede hacer?

La autoridad federal señaló que ninguno de los negocios referidos puede exigir consumo mínimo a los clientes, así como tampoco se puede exigir una propina por el servicio en el espacio. Es importante recordar que este tipo de establecimientos están regulados bajo la Ley de Establecimientos Mercantiles. Este reglamento establece que no se debe condicionar el pago de un consumo mínimo, debido a que no se deberá exigir el consumo de alimentos y/o bebidas para poder permanecer en el establecimiento. Por consumir en un restaurante o establecimiento de comida, en ocasiones se sugiere el pago de una propina, sin embargo, se debe saber que no es un gasto obligatorio, según la Profeco.

La propina es una cantidad que se percibe como recompensa por un servicio y en México, se otorga en distintos lugares, en el sector restaurantero se acostumbra a dejar como mínimo el 10 por ciento de la cuenta total. Aunque es común dejar propina, lo cierto es que esta no es obligatoria en ningún bar o restaurante de México, ha informado la Profeco en diversas ocasiones.

¿Qué puedo hacer si me realizan estos cobros?

Bajo la red social "X" antes Twitter, la Profeco puso a disposición de clientes algunos medios de contacto a los cuales pueden comunicarse en caso de que uno de estos establecimientos incurra en faltas al reglamento. Con el objetivo de que puedas denunciar propinas obligatorias o consumos mínimos obligatorios mediante el correo electrónico a denunciasprofeco@profeco.gob.mx, en el cual debes especificar los siguientes datos del negocio:

- Calle y número
- Colonia y código postal
- Municipio y/o alcaldía
- Estado

Asimismo, podrás comunicarte al teléfono del consumidor (55) 5568 8722 – 800 468 8722 en los siguientes horarios de lunes a viernes de 9:00 a 19:00 horas, así como fines de semana y días festivos de 10:00 a 18:00 horas.

¡Hasta la próxima edición!

KORINA PONS

DELICIAS PARA ATAVIAR LA MESA, UN DETALLE OR UNA SORPRESA DELICIOSA. DISTRIBUIDOR DE CHARCUTERÍA POR EXCELENCIA, QUE OFRECE ETIQUETAS NACION

Atención especializada: restaurantes, hoteles, comedores industriales, hospitales, cafeterías y bares.

Charcutería La Suiza: es el distribuidor de productos gourmet y delicatessen por excelencia, que ofrece etiquetas nacionales e importadas.

Todo el año productos: bacalao, salmón, pato, angulas, caviar, jamón serrano e ibérico, pavos naturales y ahumados.

Asesores gourmet, que pueden sugerir maridajes con vino, jamones, carnes frías, quesos y productos Premium.

Canastas de productos gourmet que se arman al gusto personal. También contamos con varias propuestas de la casa como la Ejecutiva o la Presidencial.

Cortes de carne: cortes importados y nacionales con Certified Angus Beef, Wagyu Rib eye, Rack francés de Cordero, Cowboy, etc.



Pedidos / Servicios al cliente



55 4481 0426

www.charcuterialasuiza.com

ORIGINAL Y ELEGANTE,
A GOURMET Y DELICATESSEN
ALES E IMPORTADAS.



Zona I Sección I Nave I. Bodega G-39
Central de Abasto. Alcaldía Iztapalapa
C.P. 09040 Ciudad de México

55 5694 0809 / 55 5600 7583
servicioalcliente@charcuterialasuiza.com

 @charcuteria.lasuiza

 Charcutería La Suiza

 @charcutlasuiza

 charcuterialasuiza

6 POP UP GASTRONÓMICO LA NOSTALGIA CULINARIA

18 EN PERSPECTIVA LO QUE LAS FAMILIAS QUIEREN DE LOS RESTAURANTES FAST CASUALS

26 ENTORNO ¿CUÁLES SON LOS DIEZ NUEVOS RIESGOS ALIMENTARIOS QUE TENDRÁN MAYOR IMPACTO EN LOS PRÓXIMOS AÑOS?

42 MENÚ ADMINISTRATIVO CÓMO SER UN BUEN MESERO

56 WINE SPIRIT SERVICE – AL PALADAR ¿QUÉ SON LOS VINOS NATURALES Y QUE TAN BUENOS SON?



HERSHEY
FOODSERVICE

ACTUALÍZATE y dale el toque Hershey



**Descubre estos y
más productos**

VISITA [HERSHEYLAND.MX/GROCERY/REPOSTERIA-PROFESIONALES](https://hersheyland.mx/grocery/reposteria-profesionales)

COME BIEN



La Nostalgia Culinaria

La nostalgia culinaria es una conexión emocional profunda que se establece entre la comida y los recuerdos de las personas con todo lo que relaciona a la gastronomía





La nostalgia culinaria hace referencia a la sensación o sentimiento de añoranza que experimentamos cuando recordamos o probamos alimentos o elaboraciones específicas que están vinculadas con nuestras experiencias pasadas. Generalmente asociadas con nuestra infancia o momentos significativos de nuestras vidas.

En este artículo explicamos con detalle por qué está de moda en el ámbito de la gastronomía y en la casa de muchos comensales.

Uno de los secretos que caracterizan el hecho de satisfacer la nostalgia culinaria es que puede generar un efecto reconfortante y puede hacernos sentir conectados con nuestras raíces y tradiciones. En esa línea, la nostalgia culinaria puede construir una sensación de calidez, seguridad y familiaridad.

Muchas veces, las personas buscamos recrear recetas familiares o tradicionales para revivir esos momentos especiales y compartirlos con nuestros seres queridos o los amigos.



¿QUÉ ARTICULA LA NOSTALGIA CULINARIA?

La nostalgia culinaria está íntimamente vinculada con el sentido del gusto y el olfato, ya que estos dos sentidos tienen una muy fuerte capacidad de evocar recuerdos y emociones o ambos a la vez y al mismo tiempo. Un sencillo aroma o sabor puede trasladarnos en el momento a un

tiempo pasado y permitirnos evocar momentos felices, lugares, personas o eventos especiales.

Cocina tradicional y recuerdos: se trata en definitiva de un viaje de vuelta a las recetas tradicionales que han marcado nuestra vida y despiertan en nosotros sensaciones de antaño.



Crecemos relacionando ciertas elaboraciones con festividades, celebraciones familiares, comidas caseras o restaurantes favoritos. Estas experiencias se graban en nuestra memoria emocional, y cuando volvemos a probar esos alimentos en el presente, despiertan sentimientos de nostalgia y nos transportan a momentos pasados. La nostalgia culinaria es la cuarta tendencia gastronómica en este 2023, lo que se traduce en un incremento de pedidos de elaboraciones tradicionales. Un 69% de los encuestados, en ese sentido, afirma que hay platos vinculados a recuerdos felices de su niñez y, además, el 37% solicita frecuentemente elaboraciones tradicionales de la gastronomía.

LA GASTRONOMÍA CONECTADA CON NUESTRAS RAÍCES Y FAVORECEDORA DE UNA MAYOR SOSTENIBILIDAD

Además de transportarnos a un recuerdo de nuestra infancia o conectarnos con una parte de nosotros mismos, la nostalgia culinaria ofrece también una consecuencia extraordinaria: promueve la sostenibilidad.



¿Cuántas veces no hemos degustado un platillo que nos han trasladado a casa de nuestra abuela? ¿O hemos probado alguno que nos ha hecho añorar la que hacen nuestros padres? Esta conexión emocional con la comida se sustenta en la relación entre la alimentación y nuestras experiencias vitales. Los alimentos y las comidas están ampliamente ligados a nuestra identidad cultural y a la personal.

México es una tierra rica en alimentos deliciosos, y esta tendencia se desarrolla a través de la querencia por los productos de la tierra, lo que se traduce en un menor impacto ambiental. Los alimentos vienen de tierras vecinas, por lo que la huella de carbono se ve minimizada. Además, nos pone en relación con el alimento de temporada y estacional, preservando así los tiempos y ciclos de la naturaleza.



FACTORES POR LOS QUE LA NOSTALGIA CULINARIA SE HA CONVERTIDO EN TENDENCIA EN RESTAURANTES Y HOGARES.

La nostalgia culinaria acrecienta el sentimiento de conexión emocional y es que la comida tiene la capacidad de evocar recuerdos y emociones.

Muchas personas experimentan ese punto en el que la comida fomenta una sensación de calidez y familiaridad al saborear elaboraciones que recuerdan a su infancia o a momentos especiales.

- NOS TRANSPORTA A ÉPOCAS PASADAS Y NOS HACE SENTIR CONECTADOS CON NUESTRAS RAÍCES Y TRADICIONES.
- PERMITE EXPLORAR EXPERIENCIAS AUTÉNTICAS Y GENUINAS EN UN CAMINO EN EL QUE SE REINTERPRETAN SABORES TRADICIONALES Y RECETAS CASERAS QUE HAN PERDURADO A LO LARGO DEL TIEMPO.





En esa línea, los restaurantes y chefs han comenzado a rescatar y reinventar platos clásicos, empleando ingredientes frescos y técnicas culinarias modernas, pero manteniendo la esencia de la receta original.

COCINA TRADICIONAL Y RECUERDOS

Esta corriente supone, así mismo, una reacción ante la comida procesada, ya que la nostalgia culinaria nos remite a una época en la que los alimentos se preparaban desde cero, con ingredientes frescos y de calidad.

Esta tendencia ha originado un resurgimiento de las técnicas de cocina tradicionales y a una mayor demanda de platos caseros en restaurantes. En esta dinámica de valorar lo casero y lo pasado, lo tradicional y lo vinculado a la tierra, las redes sociales han jugado un papel relevante en la popularización de la nostalgia culinaria.

Se ha popularizado el gesto de compartir fotos y recetas de elaboraciones clásicas en plataformas como Instagram y Pinterest, estimulando así el interés y la curiosidad de las personas por probar estas preparaciones. Además, los restaurantes han aprovechado estas plataformas para promocionar sus menús con un punto de vista nostálgico, despertando así las expectativas y reclamando la atención y el interés a clientes en busca de experiencias culinarias inolvidables. ☺

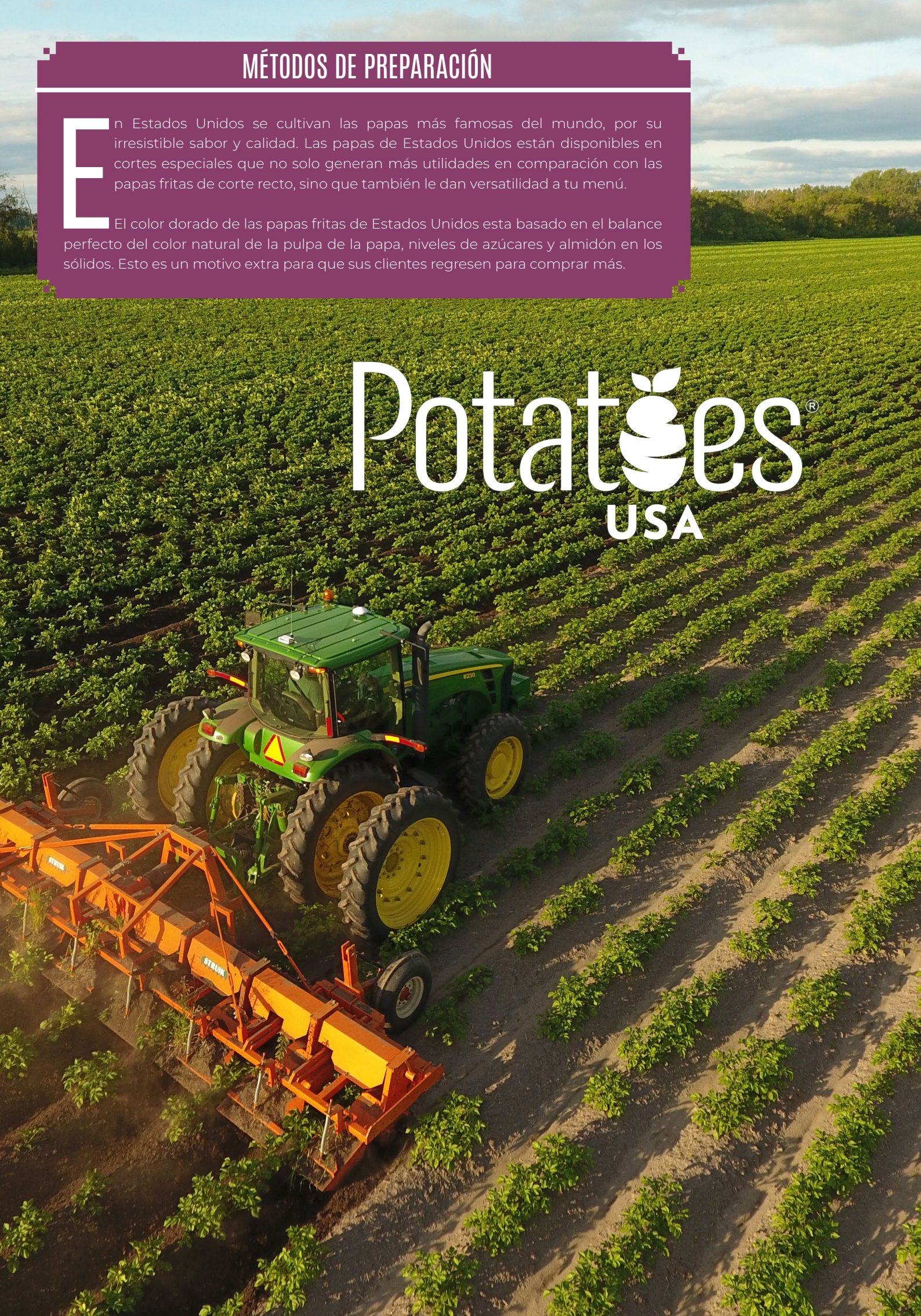
MÉTODOS DE PREPARACIÓN

En Estados Unidos se cultivan las papas más famosas del mundo, por su irresistible sabor y calidad. Las papas de Estados Unidos están disponibles en cortes especiales que no solo generan más utilidades en comparación con las papas fritas de corte recto, sino que también le dan versatilidad a tu menú.

El color dorado de las papas fritas de Estados Unidos esta basado en el balance perfecto del color natural de la pulpa de la papa, niveles de azúcares y almidón en los sólidos. Esto es un motivo extra para que sus clientes regresen para comprar más.

Potatoes[®]

USA



LAS PAPAS DE ESTADOS UNIDOS DAN ORIGEN A LAS MEJORES PAPAS FRITAS DEL MUNDO

FREÍDO

El freído es una forma rápida de preparar papas congeladas. Sigue estos consejos al freír papas congeladas y obtendrás los mejores resultados en sabor, olor y textura.



- **Ten todo listo antes de sacar el producto del congelador.** La freidora debe estar lista, con el volumen de aceite necesario, y la temperatura correcta de freído. No permitas que el producto se descongele para freírlo ya que las papas absorberán aceite y quedarán grasosas.



- **Llena las canastillas hasta la mitad** y agítalas (ligeramente) lejos del aceite para retirar el exceso de hielo (escarcha). Si sobrellenas las canastillas, el freído no será homogéneo, las papas se pegarán unas con otras y tanto la cocción como el color del producto final se verán afectadas.



- **Al freír en dos canastillas.** Si la estación de freído cuenta con dos canastillas, llénalas uniformemente, sumerge la primera y espera 30 segundos para sumergir la segunda, de lo contrario el producto será de consistencia grasosa ya que la temperatura del aceite se reduce significativamente.



- **Agita durante el freído.** Después de 30 segundos de freído agita la canastilla para evitar que las papas se peguen.



- **Tiempo de freído.** Sigue las especificaciones de freído indicadas en el empaque o por el procesador para asegurar un dorado y textura perfectos.



- **No combines productos diferentes.** Para no alterar el sabor y evitar la degradación prematura del aceite, lo más recomendable es utilizar una freidora exclusiva para papas ya que tienden a absorber olores y sabores.



- **Verifica la temperatura de freído.** La temperatura ideal de freído es de 177°C (350°F), así se evita una sobre cocción o caramelización del producto. Debes monitorear constantemente la temperatura utilizando un termómetro externo. El rango en el cual debe mantenerse esta es de 3°C (5°F).



- **Mantén el aceite en el nivel marcado de la freidora.** Para alcanzar la temperatura correcta de cocción, que el producto quede completamente cubierto y se fría homogéneamente.



- **Drena el aceite.** Después del tiempo necesario de freído, drena el exceso de aceite inclinando la canastilla hacia adelante por 5 segundos, luego agítala para eliminar la grasa y deposita las papas en la mesa de retención. No dejes las canastillas con producto sobre el aceite caliente porque absorberán demasiado aceite.



PRODUCTO FRITO TERMINADO

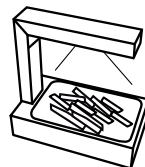
Ahora que tus papas están listas, es muy importante conservar sus características de freído.



- **Salado o Sazonado.** Drena perfectamente las papas, para que el sazónador quede en las papas y no en el aceite que escurre de ellas. Al sazonar las papas, hazlo en la mesa de preparación cuidando que el sazónador no caiga en el aceite.



- **Tiempo de vida del producto frito.** El producto se mantiene crujiente, caliente y con las características de textura óptimas para su consumo en un tiempo que va de 5 a 25 minutos (dependiendo del producto). Si es un corte grueso o con cobertura, el tiempo de espera puede ser de 25 minutos. Después de este tiempo se pierden la calidad y las características ideales de las papas.



- **Mesa de retención.** Para conservar las características de las papas fritas, se recomienda extenderlas completamente en la superficie de la mesa de retención o del recipiente para que el calor de la lámpara abarque uniformemente todo el producto.



- **No recalientes el producto.** Si se recalienta, absorberá demasiado aceite y la textura final será de papas grasosas, deshidratadas y sin consistencia.



- **Empacado.** Si empacas las papas fritas, hazlo hasta el momento de entrega, de lo contrario perderán textura y consistencia, se pegarán unas con otras y absorberán el olor y sabor del empaque. El empaque además perderá rigidez y estéticamente se verá afectado. Sugerimos utilizar un empaque óptimo para el servicio a domicilio.



HORNEADO

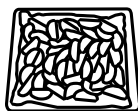
Hay papas procesadas de Estados Unidos destinadas al proceso de horneado, con características similares a las de un producto frito, que ahorran aceite y evitan la absorción de grasa en las papas, hasta un 50%, incrementando el rendimiento por bolsa hasta de un 30%.

Este tipo de producto es una alternativa para pizzerías, donde no se cuenta con el servicio de papas fritas por falta de equipo de freído.



Forma de preparación

- **Enciende y calibra** previamente el equipo para hornear a 260°C (500°F) aproximadamente.



- **Vierte el producto** en un recipiente plano y extiéndelo de manera que las papas no queden unas sobre otras, colócalas del centro hacia las orillas para asegurar una cocción y dorado uniforme.



- **Hornear durante el tiempo recomendado** por el empaque o por el distribuidor, recordando que los hornos tienen una variación dependiendo de su capacidad calorífica.



EL ACEITE: OTRO PROTAGONISTA AL PREPARAR PAPAS APANTALLANTES

Las papas necesitan aceite industrial, o hidrolizado, para quedar espectaculares, ya que soportan altas y prolongadas temperaturas de freído, y retardan la formación de compuestos que transmiten olores y sabores diferentes a los productos fritos. Los de consumo doméstico no son recomendados ya que su proceso de refinación es más sencillo.

¿Quién es el culpable de la degradación del aceite?



- **Agua**, escarcha de hielo o humedad excesiva lo descomponen, provocando mal sabor, color oscuro y reducción del punto de humo del aceite.



- **Aire y Temperatura**. El aire provoca la oxidación en cadena de las grasas, olores y sabores a rancio y altera el color y la textura.



- La temperatura produce inestabilidad en la estructura interna del aceite y agiliza la reacción de oxidación del aceite. Mal sabor, aceite espeso y espumoso son muestras de que el aceite está oxidado.



- **Partículas carbonizadas**. Polvo, trozos de productos y cochambre provocan obscurecimiento del aceite, lo hacen más espeso y alteran el sabor, color y olor de los alimentos, reduciendo la transferencia de calor entre producto y aceite.



- **Sales o ingredientes extras ocupados en el sazonado** generan reacciones químicas internas que ocasionan la degradación del aceite. Esto se aprecia en el mal sabor y olor.



- **Agentes químicos**. Los residuos de detergente que se acumulan en las uniones y paredes del equipo reaccionan con las altas temperaturas y se solubilizan con el aceite, lo que genera mal sabor en las papas fritas.

MANEJO DEL ACEITE

Manejar de forma incorrecta el aceite provoca mal olor y sabor de las papas y del aceite, presencia de humo y espuma, consistencia espesa, cocción no homogénea, menor vida útil y gasto económico.

Durante el freído, las altas temperaturas provocan la degradación del aceite el cual sufre alteraciones físico-químicas que modifican sus propiedades organolépticas y nutritivas del aceite como del producto que se está freído.

TE DAMOS LOS SIGUIENTES CONSEJOS PARA MEJORAR EL MANEJO Y RENDIMIENTO DEL ACEITE



- **Almacena el aceite en un lugar fresco y seco**, en recipientes bien cerrados y opacos que no permitan el paso de la luz hacia el interior del envase para evitar la degradación prematura del aceite.



- **Filtra el aceite una o dos veces al día**, utilizando los materiales necesarios (medios filtrantes). Esto mantiene la calidad y color del aceite; reduce la formación de carbón, mejora su consistencia y prolonga su vida útil, al mismo tiempo mejora la apariencia, sabor y la transferencia de calor que se transforma en ahorro de energía.



- **Retira las partículas que se acumulan en el aceite** constantemente para evitar que se carbonicen por las elevadas temperaturas y apresuren su degradación.



- **Evita la temperatura constante**. Reduce la temperatura del aceite en horas de baja carga de trabajo y alargarás su vida útil hasta en un 20%. A temperaturas elevadas de forma constante, el aceite se altera más rápidamente y se producen compuestos que modifican su viscosidad, aroma y sabor, transmitiéndolo a los alimentos fritos en ese aceite.





- **Mantén el nivel de aceite correcto en la freidora.** De lo contrario la temperatura del aceite será diferente a la calibrada en la freidora y las características finales de las papas fritas se verán alteradas en sabor, consistencia y apariencia.



- **No frías diferentes productos en el mismo aceite.** Esto genera una combinación de olores y sabores que alteran las características organolépticas de las papas y causan el deterioro prematuro del aceite.



- **Monitorea periódicamente la calidad del aceite** para no alterar la calidad final de las papas fritas.



APOYO POR PARTE DE Potatoes[®] USA

Apoyo educativo y de mercadotecnia que enriquece tus ventas. Ningún otro país ofrece los invaluables servicios que Estados Unidos comparte con sus compradores de papas congeladas.

ENTRENAMIENTO

Tener personal bien capacitado es crucial para conservar la calidad de las papas congeladas y reducir las mermas.

Potatoes USA ofrece entrenamiento para su personal, enviando a sus ingenieros a los establecimientos para que evalúen y entrenen a sus empleados en temas como manejo adecuado, almacenamiento y procedimientos de freído para papas congeladas de Estados Unidos.

SEMINARIOS

Potatoes USA imparte una variedad de seminarios para ayudar a los importadores, distribuidores, restaurantes y otros a maximizar su inversión en papas congeladas de Estados Unidos.

MATERIALES EDUCATIVOS Y PROMOCIONALES:

De manera continua, **Potatoes USA** crea nuevos materiales educativos y de promoción para incrementar y potencializar las ventas.

Para obtener mayor información de como agregar papas de Estados Unidos a su menú comuníquese con **Potatoes USA México**.
Grupo PM • Tel: 777 3167370
grupopm@grupopm.com • <http://www.potatoesusa-mx.com>

Potatoes[®]
USA

Facebook: USApapas
Instagram: @usapapas
Pinterest: USApapas



LO QUE LAS FAMILIAS QUIEREN
RESTAURANTES FAST CAS



N DE LOS SUALS

Los padres a menudo prefieren ir a restaurantes fast casuals con sus familias que a restaurantes de comida rápida (MC PATO) porque perciben a los primeros como de mayor calidad.

Las familias con niños traen cheques que son el doble.

El segmento de fast casuales ha tenido un gran éxito y crecimiento en los últimos años. Según Circana, Inc./CREST, mientras que el tráfico general de restaurantes disminuyó un 4 % en 2022 en comparación con 2019, el tráfico informal rápido aumentó un 9 %. Pero hay un área en la que puede mejorar: con familias jóvenes con niños.

¿POR QUÉ LOS FAST CASUALS DEBERÍAN TRABAJAR PARA MEJORAR CON LAS FAMILIAS JÓVENES CON PEQUEÑOS?

No solo es importante ganarse a los niños para construir una base de seguidores entre los futuros invitados, sino que las familias con niños menores de 12 años traen cheques que son más del doble que las comidas sin niños.

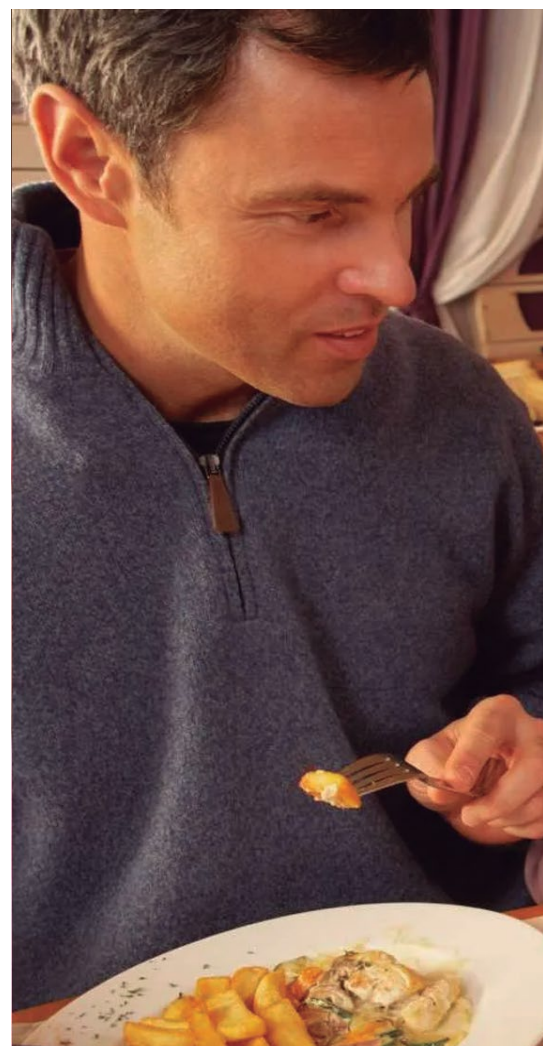
Entonces, ¿cómo pueden los restaurantes fast casuales atraer a este valioso segmento de consumidores a sus restaurantes?

C3, una agencia líder especializada en niños y familias en restaurantes, realizó un estudio para responder a la pregunta.

LOS FAST CASUALS TIENEN LA COMIDA...

Los padres a menudo prefieren ir a restaurantes fast casuales con sus familias que a restaurantes de comida rápida porque lo perciben como de mayor calidad y mejor -para ellos.

Pero sus hijos a menudo piden comida rápida en su lugar. ¿Por qué? La respuesta es clara: a los niños les gusta la comida y claro, recibir un juguete.





...PERO CARECEN DE ENFOQUE EN LOS NIÑOS

Es evidente para los padres con los que hablamos que la mayoría de los restaurantes familiares fast casuals no se enfocan en la experiencia de los niños y sus familias.

Como dijo un padre: “Entonces, al final del día, no hay nada relacionado con un niño. Si tienen algo específico que se destaca se dice ‘Oh, entonces este restaurante fast casuals se enfoca en los niños ahora.’ Sí, entonces creo que obtendrían el negocio [familiar]”.

Incluso para las marcas que tienen menús para niños, a menudo no se muestran en el tablero del menú y carecen de opciones. Además, la mayoría de las marcas fast casuals no involucran a los niños directamente a través de empaques, mensajes o entretenimiento.

LOS INGREDIENTES CLAVE PARA SER AMIGABLE CON LOS NIÑOS:

Estas son las 2 cosas principales que los padres buscan en un restaurante fast casuals para niños:

No. 1 COMIDAS PARA NIÑOS

El 85 por ciento de los padres afirmó que una comida para niños o un menú para niños es esencial para hacer que un restaurante fast casuals sea apto para niños. Les indica a los padres que ese restaurante tiene comida que les gustará a sus hijos. Las comidas de los niños son apuestas de mesa. Además, el 52% de los padres está de acuerdo en que se debe incluir una bebida para niños en la comida de los niños.



No. 2

OBSEQUIOS PARA NIÑOS (COMO JUGUETES/ ACTIVIDADES/COLOREAR)

Estos son los segundos artículos más importantes en la lista para niños, con el 70 por ciento de los padres de acuerdo en que los artículos que agregan diversión y entretenimiento a la experiencia gastronómica de los niños, tal como se espera de los restaurantes de comida rápida, son clave para una buena experiencia familiar.

Estos 2 ingredientes principales son seguidos por elementos que se suman a la atmósfera amigable para los niños (como empleados amigables y un lugar donde los niños pueden ser un poco ruidosos sin ensuciarse), así como elementos básicos como tazas para niños con tapas (que no sean demasiado grandes y no se derrame).

¿Qué hay al final de la lista? Cosas de las que los padres a menudo tratan de alejar a sus hijos: el desierto (solo el 20% de los padres dice que esto es importante para los niños). Respecto a las pantallas (solo el 11% de los padres dice que las aplicaciones de restaurantes o los sitios web con juegos para niños son importantes para los niños). Estos artículos pueden funcionar para algunas marcas o restaurantes, pero no son ingredientes esenciales para atraer familias.

¿POR QUÉ LOS OBSEQUIOS PARA NIÑOS SON TAN IMPORTANTES ?

Una de las oportunidades que reveló la investigación es que el segmento fast casuals interactúa directamente con los niños. Los obsequios para niños son una herramienta para lograrlo. ¡No solo mejoran la experiencia de los niños con la marca, sino que también mejoran la de los padres!



SEGÚN LOS PADRES: OBSEQUIOS PARA NIÑOS...

- Son divertidos para los niños.
- Son algo para entretener a los niños mientras los adultos tienen una conversación.
- Son una sorpresa emocionante para los niños.
- Fomenta la creatividad, la imaginación y el juego de simulación de los niños.
- Haga que los niños se entusiasmen más con ir a un restaurante que no sea de comida rápida.
- Son algo para que los niños jueguen mientras los padres comen.

- Son algo para entretener a los niños en el automóvil de camino a casa (desde el autoservicio o para llevar).
- Son un pequeño regalo para los niños.

EL ARGUMENTO COMERCIAL DE LOS OBSEQUIOS PARA NIÑOS:

Los padres nos han dicho que preferirían ir a restaurantes fast casual para disfrutar de una comida y claro, un ambiente de mejor calidad en varios aspectos.

Mientras que sus hijos suelen presionar por la comida rápida, en gran parte debido a los juguetes que saben que encontrarán en la mayoría de los restaurantes de comida rápida.

En otras palabras, ¡las familias quieren comida y diversión! La introducción de obsequios para niños ayudaría en gran medida a aumentar el tráfico de familias a restaurantes fast casuales:

SI UNA MARCA O RESTAURANTE DE COMIDA RÁPIDA INFORMAL OFRECIERA JUGUETES U OBSEQUIOS PARA NIÑOS...

El 90 por ciento está de acuerdo: haría que ese negocio pareciera más divertido.

El 87 por ciento está de acuerdo: sus hijos pedirían ir allí con mucha más frecuencia.

El 80 por ciento está de acuerdo: hace que ese restaurante fuera de mayor valor para su familia.

El 79 por ciento está de acuerdo: llevarían a su familia allí de manera más frecuente.

Si tiene un restaurante fast casuals que busca el siguiente nivel de crecimiento, considere agregar comidas para niños a su menú (si aún no las tiene) y aumente el nivel de diversión con un obsequio entretenido que beneficiará a los niños, a los padres y al tráfico de sus marcas o negocios.

C3 es una agencia de marketing y diseño con sede en Kansas City que da vida a las marcas para familias con niños a través de experiencias y entretenimiento. C3 utiliza conocimientos, estrategia y experiencia para producir programas galardonados y productos personalizados para ayudar a los principales socios de la industria de restaurantes, hotelería y servicios a conectarse con las familias donde sea que estén, en persona, en el hogar o en la comunidad en general. 🍪





Prunes. For life.



*Las Ciruelas Pasa son una de las frutas deshidratadas más populares en México**

Las mejores Ciruelas Pasa son de California



ELIGE
CIRUELAS PASA DE CALIFORNIA

Las Ciruelas Pasa de California, son ciruelas pasa premium, debido a:

«**Condiciones de cultivo de fama mundial**» Donde los huertos de Ciruelas Pasa de California se nutren de un suelo fértil y maravillosa luz de sol.

«**Generaciones de experiencia**» El California Prune Board representa a los productores y procesadores de Ciruelas Pasa más grande del mundo, con más de 150 años de experiencia perfeccionando su oficio.

«**Avances Tecnológicos**» Que han permitido perfeccionar los sistemas de cultivo y deshidratación.

«**Los más altos estándares agrícolas de calidad del mundo**»

*Estudio de Mercado del Sector Comercial y Consumidores, realizado para el California Prune Board por Rose Research en México (Enero, 2023)

PARA MAYOR INFORMACIÓN, CONTÁCTANOS: grupopm@grupopm.com

¿Cuáles son los beneficios de consumir Ciruelas Pasa de California?

Ciruelas Pasa de California: una parte esencial de una dieta sana y balanceada

Los consumidores están más interesados que nunca en el impacto de la dieta en su salud.

Trabajamos con nutriólogos y profesionales de la salud, así como llevar a cabo actividades de comunicación y relaciones públicas para promover los beneficios que tiene incluir **Ciruelas Pasa de California** en la salud.

Conocidas por sus beneficios en la salud digestiva, las investigaciones del California Prune Board demuestran que las Ciruelas Pasa también son excelentes para el fortalecimiento de los huesos, ya que contienen vitamina K y manganeso.



Busca deliciosas recetas con Ciruelas Pasa de California en:

www.californiaprunes.net



¿CUÁLES SON LOS DIEZ NUEVOS RIESGOS ALIMENTARIOS QUE TENDRÁN MAYOR IMPACTO EN LOS PRÓXIMOS AÑOS?



El cambio climático y las nuevas prácticas de economía circular son las causas principales, según AINIA

El 1er Encuentro de Calidad y Seguridad Alimentaria, celebrado recientemente en AINIA, identificó los principales riesgos alimentarios emergentes que pueden tener un mayor impacto en los próximos años.





“HABLAMOS DE NUEVOS RIESGOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, PERO NO NECESARIAMENTE SE TRATA DE PELIGROS DESCONOCIDOS, YA QUE EL HECHO DE QUE UN PELIGRO SE CONVIERTA EN RIESGO EMERGENTE SE PUEDE DEBER A DOS CAUSAS PRINCIPALES”, apuntó Roberto Ortuño, responsable de Seguridad Alimentaria en AINIA.

LAS DOS CAUSAS COMENTADAS SON: LA IDENTIFICACIÓN DE UN PELIGRO NUEVO QUE IMPACTA DE FORMA SUFICIENTE COMO PARA PASAR A CONSIDERARSE UN RIESGO SIGNIFICATIVO, Y LA CONSTATACIÓN DE UN AUMENTO DE LA EXPOSICIÓN O DE LA VULNERABILIDAD A UN PELIGRO QUE, AUNQUE CONOCIDO, PUEDA PASAR A TENER UN NUEVO IMPACTO SIGNIFICATIVO SOBRE LA SALUD HUMANA.

HERSHEY
FOODSERVICE

REINVÉNTATE

y dale el toque Hershey

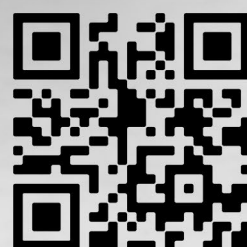
**Pastel de chocolate
HERSHEY'S sin harina**



Conoce más recetas.

VISITA [HERSHEYLAND.MX/GROCERY/REPOSTERIA-PROFESIONALES](https://www.hersheyland.mx/grocery/reposteria-profesionales)

COME BIEN



Así pues, los 10 riesgos emergentes cuyo impacto se consideró más plausible, según los expertos que participaron en el encuentro son:

UNO AUMENTO de la incidencia de presencia de micotoxinas en alimentos.

DOS DESARROLLO de patógenos que hayan desarrollado resistencias antimicrobianas.

TRES CONTAMINACIÓN de suelos o cultivos proveniente del uso de residuos (estiércoles, por ejemplo) como fertilizantes.

CUATRO PRESENCIA de microplásticos en alimentos.

CINCO INTOXICACIONES derivadas de la posible flexibilización legislativa que permita la modificación de fechas de vida útil o consumo preferente con el fin de minimizar el desperdicio alimentario.

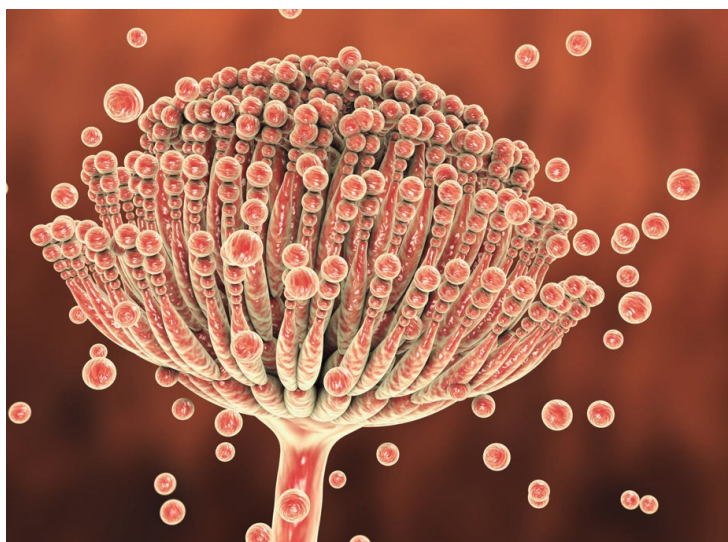
SEIS EFECTOS adversos de la introducción de proteínas alternativas como presencia de alérgenos, contaminantes como metales o residuos como plaguicidas.

SIETE CONTAMINACIÓN natural como es el caso de los alcaloides tropánicos y pirrolizidínicos.

OCHO PRESENCIA de alérgenos no declarados en alimentos.

NUEVE INCREMENTO de la incidencia de toxinas marinas.

DIEZ PERSISTENCIA y propagación espontánea en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente desarrollados para una utilización más eficiente de los recursos y minimizar la dependencia de los pesticidas químicos.



LAS CAUSAS

Las causas para la aparición de riesgos emergentes las tenemos que buscar, señaló Roberto Ortuño, en cambios en el entorno o en avances científicos que permiten identificar peligros desconocidos.

“ En el primer caso:
“PODEMOS A SU VEZ DISTINGUIR ENTRE CAMBIOS AMBIENTALES Y MODIFICACIONES EN LOS HÁBITOS DE CONSUMO.

EN EL SEGUNDO, ENTRE LA IDENTIFICACIÓN DE UN NUEVO PELIGRO Y EL AVANCE EN LAS TÉCNICAS DE CUANTIFICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS”.

Apuntó Roberto Ortuño.

Para el responsable de seguridad alimentaria de AINIA, las causas o ‘drivers’ más importantes, al menos en la actualidad, son en primer lugar el cambio climático.

La modificación de las condiciones ambientales, y de forma muy significativa el aumento de la temperatura terrestre está impulsando que emerjan y se hagan plausibles nuevos riesgos.

La temperatura, es un factor determinante de la cinética de las reacciones químicas y de la actividad biológica, por lo que no es raro que este cambio de condiciones afecte de una u otra forma a la seguridad alimentaria.

Roberto Ortuño:
“HABLAMOS DE NUEVOS RIESGOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, PERO DEBEMOS

TOMAR EN CUENTA QUE NO NECESARIAMENTE SE TRATA DE PELIGROS DESCONOCIDOS, YA QUE EL HECHO DE QUE UN PELIGRO SE CONVIERTA EN RIESGO EMERGENTE SE PUEDE DEBER A DOS CAUSAS PRINCIPALES”.

Por otra parte, la sostenibilidad es en nuestros días, al igual que la seguridad alimentaria, un gran reto para la cadena alimentaria.

Debido a ello, la adopción de alternativas de circularidad, que permitan un rendimiento máximo del sistema alimentario global constituye una prioridad en el campo de la innovación.





No obstante, estas prácticas,

“BIEN POR CONSTITUIR UNA NOVEDAD EN SÍ, O POR TRATARSE DE PRÁCTICAS CONOCIDAS QUE SE PUEDAN EXTENDER O GENERALIZAR, ESTAS PUEDEN CONLLEVAR LA APARICIÓN DE NUEVOS RIESGOS”.

Subrayó Ortuño, tal como se constata en el informe externo de EFSA ‘Vulnerabilidades de la seguridad de los alimentos y los piensos en la economía circular’ (Food and feed safety vulnerabilities in the circular economy | EFSA (europa.eu)).

Por último, el cambio en los hábitos de consumo puede tener también incidencia sobre la seguridad alimentaria.

“YA SEA POR AUMENTAR LA EXPOSICIÓN A UN DETERMINADO TIPO DE ALIMENTOS, COMO POR INTRODUCIR EN LA DIETA NUEVOS ALIMENTOS”.

Apuntaron desde AINIA. Este es el caso de la tendencia a la incorporación en la dieta de proteínas alternativas ya sean de origen vegetal (análogos cárnicos plant-based), de

insectos o de productos de origen sintético como en el caso de la llamada ‘carne artificial’.

“SIN DUDA ESTOS TRES ‘DRIVERS’ ESTÁN EN LA ACTUALIDAD EJERCIENDO UNA FUERTE INFLUENCIA EN EL SISTEMA ALIMENTARIO A TRAVÉS DEL PROPIO MEDIO, DE LA EVOLUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS PRODUCTIVAS O DE LAS NUEVAS TENDENCIAS DE CONSUMO”.

Finalizó Roberto Ortuño. 📍



El Chef Mariano Hernández CEO de Pizza Pan, nos narra su interesante travesía por el increíble mundo de los hornos de leña, la cual inicio hace 12 años con la decisión de poner en práctica sus conocimientos montando un negocio de pizzas y dándose a la tarea de mejorar la herramienta principal para elaborarlas: el horno. Más él tenía en mente un horno de leña. En ese momento se percató que no existe en el mercado mexicano un horno como el que él pensaba.

Mariano tuvo la visión del emprendedor, al no existir en el mercado el horno requerido, él mismo lo fabricaría.

Una vez finalizado su primer horno de leña se inauguró la pizzería. Ese primer horno, nacido para cumplir una necesidad tuvo más éxito que la propia pizzería. A menudo los clientes de la pizzería le preguntaban al chef referencias sobre el horno, solicitaban información sobre donde lo había adquirido y al enterarse que el propio Mariano había sido quién fabricó el horno, comenzaron a solicitarle que también les fabricara un horno para su uso particular. De principio, Mariano no accedió a las peticiones de los clientes, fabricar un horno toma tiempo, la pizzería demandaba en ese momento todo su tiempo y esfuerzo.

UN NEGOCIO DE ÉXITO

Es a partir de la insistencia de sus clientes, a la visión de empresario de Mariano, y aprovechando la necesidad real del mercado, que un buen día nuestro chef se decidió a incursionar en el negocio de la construcción de hornos de leña.

Como sucede con los productos de éxito, la voz se corrió rápidamente y las recomendaciones de sus primeros clientes satisfechos, dieron como resultado la multiplicación de los pedidos al igual que de la producción y demanda de los hornos. Mariano decide enfocarse, cerró la pizzería y a partir de ese momento se dedicó de lleno a la fabricación de hornos y a su perfeccionamiento, siempre atento a las oportunidades de mejora.

Lo que un inicio era un rústico horno de leña, fue transformándose en hornos funcionales, que destacan por la calidad de las pizzas que hornean, además cada uno de los hornos es en sí mismo una verdadera obra de arte, ya que además de cumplir con las características y normas oficiales de calidad, los hornos de Pizza Pan son hermosos a la vista, lucen impresionantes ya sea en un negocio o en casa, son el corazón de la cocina.

El catálogo de Pizza Pan incluye una amplia variedad de modelos, diseños, colores y tamaños, el Chef Mariano cuenta con hornos con los que seguro quedarás encantado, sin embargo, si requieres algún pedido o diseño especial solo tienes que hablarlo con él, incluso podrías personalizarlos para tu negocio o casa.

En la fábrica de Pizza Pan, con sede en Guadalajara, Jalisco se construyen los hornos, siempre bajo la supervisión del chef, se envían a cualquier parte de la república Mexicana, e incluso sus hornos son enviados y reconocidos en países de Centroamérica y Sudamérica.

El Chef Mariano Hernández explica que uno de los mayores beneficios de estos hornos es la capacidad refractaria que tienen, el concreto refractario con el que están hechos puede alcanzar temperaturas de 500°C, gracias a que contiene un gran porcentaje de alúmina, la retención de temperatura de los hornos que él fabrica puede llegar a ser hasta 72 horas.

Con un horno Pizza Pan no solo se cocina pizza como podría pensarse, también se puede hornear, carne, barbacoa, chamosros, lechón, pescado, pan, etc., las posibilidades son infinitas el límite es tu imaginación.

Estos hornos cuentan con tres diferentes tipos de cocción: conducción, convección y radiación.



El asesoramiento, acompañamiento, así como servicio posventa está garantizado por Pizza Pan. Mariano maneja las redes sociales de la compañía, ahí encontraras mucho contenido, podrás conocer más de su día a día, fotos y videos de hornos de sus clientes incluso ofrece un curso de preparación de pizza napolitana, encuentra toda la información en sus redes.

 Pizza Pan Hornos de Leña

 Pizzapanhornos

www.pizzapan.com.mx

Pizza Pan



(33) 1803 4603



**MÁS DE
OFRECER
PARA
RESTAURANTES**

NUEVO MODELO FEROCE CON BASE

Calienta de 0° A 500° en 60 minutos.

Peso: 95 KG.

Área de cocción: 56 cm x 53.5 cm.

Consumo de gas: 1 litro por hora.

Capacidad: 1 pizza de 45 cm o 2 de 25 cm.

Pintura electrostática de alta temperatura.

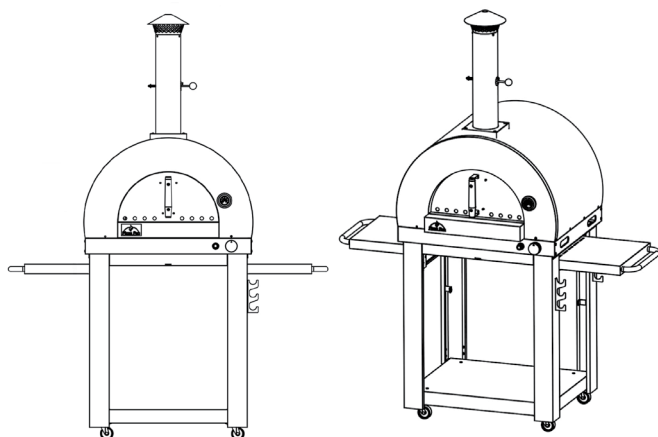
Chimenea con control de flujo de aire.

Conserva la temperatura por hasta 8 horas.

Piso refractario de grado alimenticio.

Base en acero inoxidable con 2 mesas
despegables.

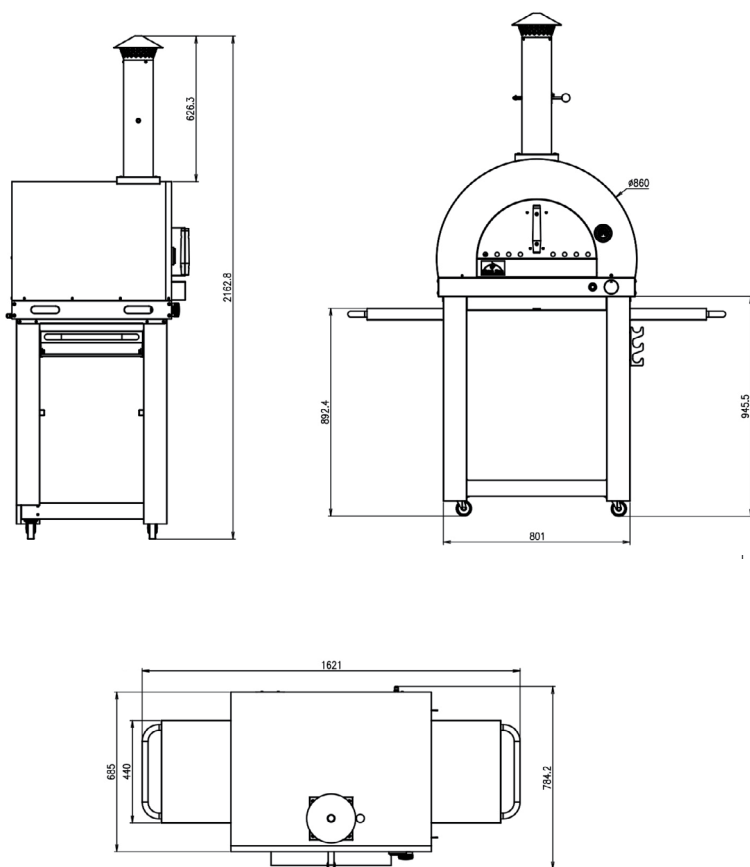
Soporte triple para utensilios.



10 AÑOS EN EL MERCADO SENIENDO LOS MEJORES HORNOS PARA LA INDUSTRIA HOTELERA, PASTANTERIA Y USO RESIDENCIAL

www.pizzapan.com.mx

PLANOS



DATOS TÉCNICOS QUEMADOR CERTIFICACIONES

Capacidad: 50,000 BTU/hr

Consumo de gas: 0.52 m³/h

Presión de gas recomendada: 2800 Pa/0.406


Psi/11" WC


Requerimientos de instalación del gas: LPG

Tubería de gas: Manguera de 3/8"

Conexión de entrada: 5/8-18UNF

ESPECIFICACIONES


 Capacidad: 1 pizza de 45 cm
o 2 pizzas de 25 cm

 Área de cocción:
56 x 53.5 cm

 Peso: 95 Kg

 Opciones de uso:
Gas

 Pizzas por hora:
40*

 Consumo:
1 litro de gas por hora

*Capacidad de producción variable según temperatura, tipo de receta y habilidad del pizzero.

Pizza Pan
 (33) 1803 4603

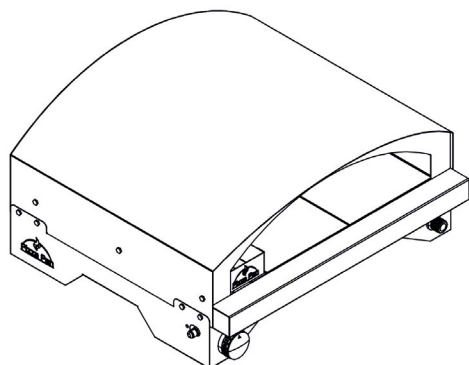
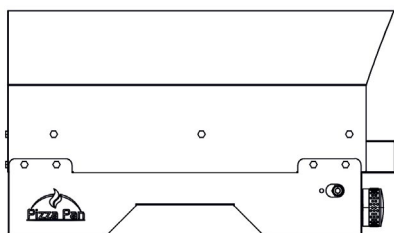
 Pizza Pan Hornos de Leña
 Pizzapanhornos
www.pizzapan.com.mx


Pizza Pan
Hornos Artesanales Para Leña
Handcraft

TENEMOS EL HORNO ID PARA TÍ

www.pizzapan.com.mx

NUEVO MODELO FORTE



Calienta de 0° A 400° en 25 minutos

Peso: 40 Kg

Área de cocción: 45 cm x 50 cm

Medida exterior: 66.5 cm X 60.4 cm

Consumo de gas: 0.93 litros por hora

Capacidad: 1 pizza de 35 cm

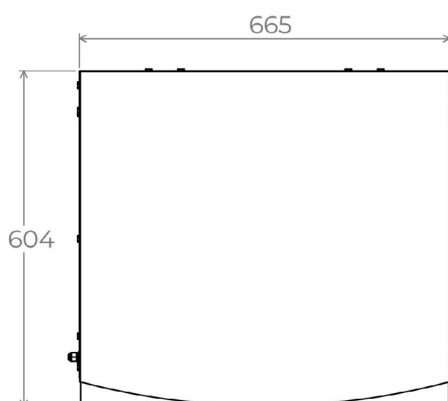
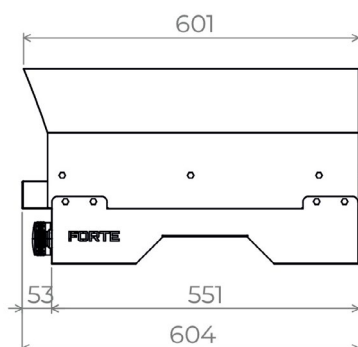
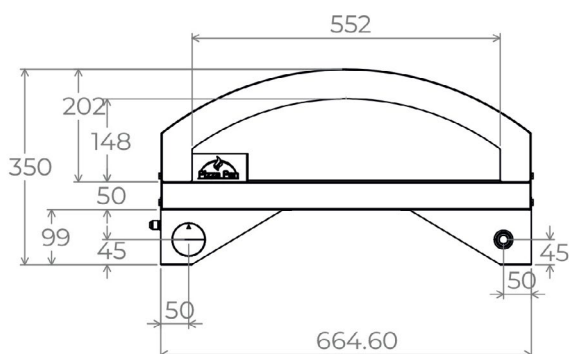
Para llevar a eventos o en tu casa no se enfría el piso, tiene alta producción

EAL

Pizza Pan

Hornos Artesanales Para Leña
Handcraft

PLANOS



DATOS TÉCNICOS QUEMADOR CERTIFICACIONES

Capacidad: 45,000 BTU/hr

Consumo de gas: 0.47 m³/h

Presión de gas recomendada: 2800 Pa/0.406
Psi/11" WC

Requerimientos de instalación del gas: LPG

Tubería de gas: Manguera de 3/8"

Conexión de entrada: 5/8-18UNF

ESPECIFICACIONES



Capacidad: 1 pizza de 35 cm



Área de cocción:
45 x 50 cm



Peso: 40 Kg



Opciones de uso:
Gas



Pizzas por hora:
60*



Consumo:
0.93 litro de gas por hora

*Capacidad de producción variable según temperatura, tipo de receta y habilidad del pizzero.



Pizza Pan

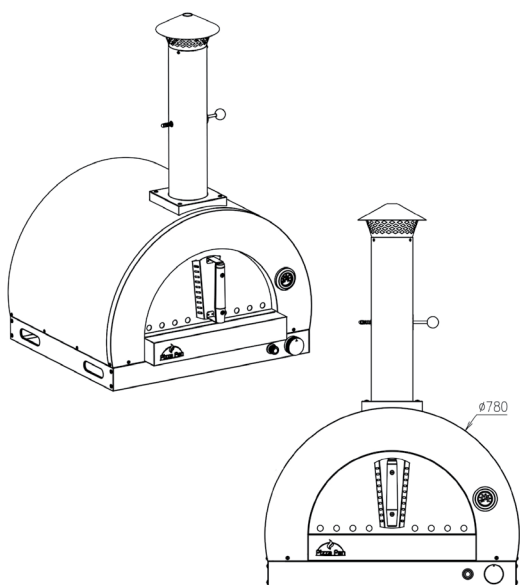
Hornos Artesanales Para Leña
Handcraft

EN NUESTROS
PLATILLOS
BARBACOA, VERACRUZ

¡LA



NUEVO MODELO FEROCE SIN BASE



Calienta de 0° A 500° en 60 minutos.

Peso: 67.5 KG.

Área de cocción: 56 cm x 53.5 cm.

Consumo de gas: 1 litro por hora.

Capacidad: 1 pizza de 45 cm o 2 de 25 cm.

Pintura electrostática de alta temperatura.

Chimenea con control de flujo de aire.

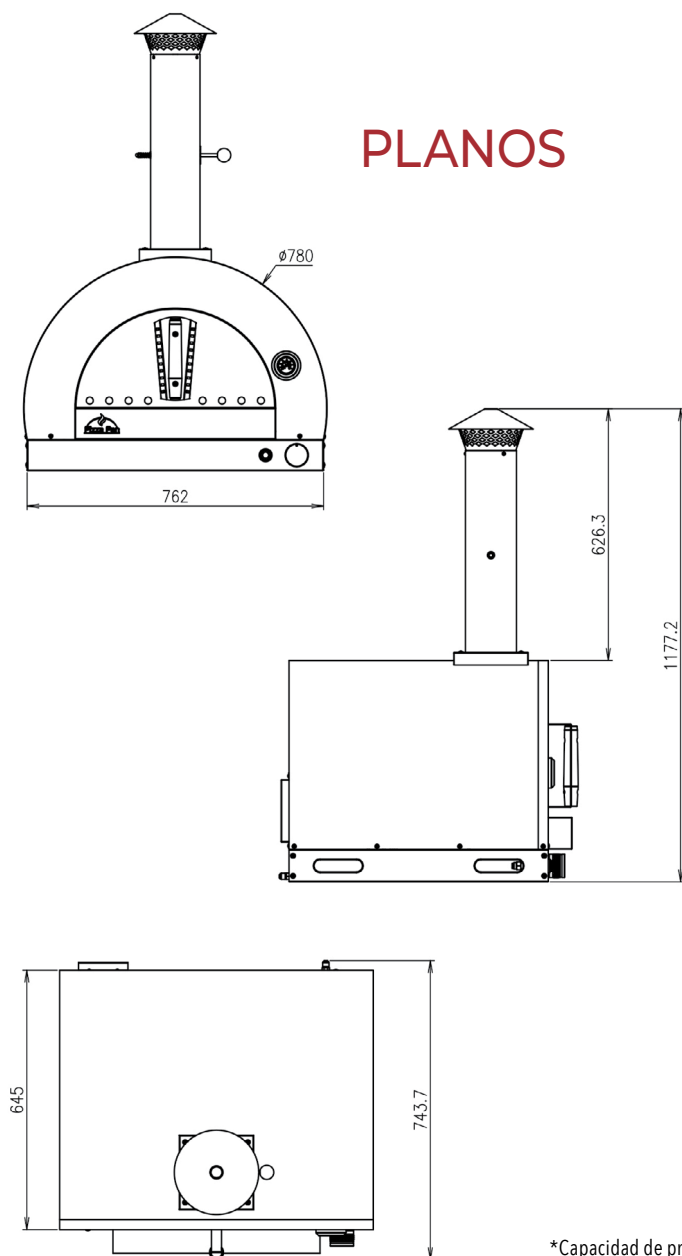
Conserva la temperatura por hasta 8 horas.

Piso refractario de grado alimenticio.

TROS HORNOS PUEDES COCINAR DISTINTOS , COMO CORTES DE CARNE, COSTILLAS, LECHÓN, RDURAS, ESTOFADOS, PESCADOS, GRATINADOS, ETC... **CREATIVIDAD ES EL LÍMITE®!**

www.pizzapan.com.mx

PLANOS



DATOS TÉCNICOS QUEMADOR CERTIFICACIONES

Capacidad: 50,000 BTU/hr

Consumo de gas: 0.52 m³/h


Presión de gas recomendada: 2800 Pa/0.406
Psi/11" WC


Requerimientos de instalación del gas: LPG


Tubería de gas: Manguera de 3/8"

Conexión de entrada: 5/8-18UNF


ESPECIFICACIONES


 Capacidad: 1 pizza de 45 cm
o 2 pizzas de 25 cm

 Área de cocción:
56 x 53.5 cm

 Peso: 67.5 Kg

 Opciones de uso:
Gas

 Pizzas por hora:
40*

 Consumo:
1 litro de gas por hora

*Capacidad de producción variable según temperatura, tipo de receta y habilidad del pizzero.

Pizza Pan



(33) 1803 4603



Pizza Pan Hornos de Leña



Pizzapanhornos

www.pizzapan.com.mx





California Raisins

California es el único estado en Estados Unidos en producir uva Pasa.

Produce 263,000 Toneladas
México produce 10,000 toneladas de uva pasa.

La diferencia entre las pasas de California y las pasas de México es que en California es una industria dedicada exclusivamente al cultivo de pasas.

Como diferencías las pasas Chilenas de las Americanas: Las Chilenas tiendan a ser más rojas y más grandes).

Cómo diferencías las pasas Mexicanas de las Americanas: Las Mexicanas son más oscuras y más secas).

Las pasas rubias tienen una producción muy pequeña y el secado no es al sol sino con aire caliente.

No se le agrega azúcar a las pasas.

Industria

Las uvas pasa de California son secadas al sol, ya sea sobre bandejas de papel o secadas en la vid.


No tienen ningún tratamiento químico ni azúcar agregada.


Calidad garantizada.

Sabor naturalmente dulce.



Para mayor información sobre nuestro Comité y nuestros productos, contáctenos en:
 www.pasasnaturalmentedulces.com  pasitasdecalfornia@imalinx.com

 Pasitas de California

 @pasitasca

 @pasitasca



Ventajas de incluir Pasitas de California en productos horneados:

Extiende la vida útil de los productos de panificación.

Endulza y da color a los productos horneados naturales.

Es conservador natural, agente colorante natural y endulzante natural.



Es un excelente sustituto de azúcar.

Mantiene la humedad en pasteles de textura firme y galletas blandas.

Intensifica el color, sabor y aroma de la leche chocolatada y helados.



Chef Irving Quiroz, Embajador
de Pasitas de California en
México

Para mayor información sobre nuestro Comité y nuestros productos, contáctenos en:
 www.pasasnaturalmentedulces.com  pasitasdecalfornia@imalinx.com



Pasitas de California



@pasitasca



@pasitasca

Cómo Ser un Buen





Mesero

Si estas buscando cómo ser un buen mesero, esta guía te puede ayudar.

Esto aumenta las ventas de tu restaurante y permite brindar un mejor servicio.

O quizás eres dueño o gerente y buscar mejorar las habilidades del personal.

Sabemos lo importante que es tener un personal capacitado para poder vender más de manera eficiente.

Pero en el caso de un buen mesero, hay que saber: protocolo, técnicas de ventas, tener conocimiento de vinos y licores.

Por esa misma razón te daremos una guía muy práctica y eficaz para poder capacitar a tus meseros.

Si eres dueño o gerente, esto te puede servir como guía para profesionalizar al personal.

La capacitación es una herramienta que beneficia tanto a tus empleados como a tu negocio: Mejores propinas para ellos y más ventas para ti.

¿CURSO DE CAPACITACIÓN PARA MESEROS?

Antes de darte algunos consejos muy valiosos, déjanos explicarte por qué es necesaria una capacitación de meseros, pues quizás piensas que no es necesario que alguien te diga cómo ser mesero.

Estar a cargo de un restaurante es una tarea difícil, porque requiere de mucha dedicación y estrategia para poder crecer.

El sabor y la variedad del menú influye mucho en un restaurante, pero algo que se pasa por alto es el servicio a clientes.

Hoy en día un restaurante no sólo vende por el sabor, sino por la experiencia que implica comer en el establecimiento.

Si una persona se lleva una mala experiencia en tu restaurante ten por seguro que seguramente jamás regresará.

¿Cuál es el problema en eso?

La respuesta es sencilla, cada cliente que entra y sale en tu restaurante automáticamente tiene un precio:

Un precio de ganancia o uno de pérdida

El precio que cada persona tome en tu restaurante dependerá de tu mesero. Una manera más sencilla de decirlo es la siguiente: Los meseros son tu carta de presentación.

Si tu mesero no es cortés, si no sabe cómo tomar una orden, si no sabe presentar un buen lenguaje corporal, entre otras cosas más; tu cliente se puede ir sin ni siquiera consumir. Algo que es crítico una vez que el cliente ha pisado el establecimiento.





INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

13-17
OCTUBRE
2023
fieramilano

NEW SHAPES OF
HOSPITALITY

Bajo el patrocinio de:



European
Commission



Regione
Lombardia



Comune di
Milano

En colaboración con:

madeinitaly.gov.it



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY



FIERA MILANO

COSAS IMPORTANTES QUE DEBEN SABER PARA PODER BRINDAR UN BUEN SERVICIO Y MEJORAR LAS VENTAS:

1. ACTITUD POSITIVA.
2. SABER LEER A LOS CLIENTES.
3. LENGUAJE CORPORAL.
4. COMO SERVIR UN PLATO.
5. HIGIENE.
6. CONOCER EL MENÚ.
7. MONTAJE.
8. TOLERANCIA CON LOS CLIENTES.
9. HISTORIA Y CULTURA.
10. TAREAS DIARIAS DE UN MESERO.

1. ¿Cuál debe ser la actitud del mesero?

Si quieres saber cómo ser mesero, un buen mesero, empecemos por la actitud. Como te lo mencionamos, ellos son la carta de presentación.

Un mesero siempre debe tener una actitud positiva, agradable y confiable.

Ante toda situación debe ser respetuoso y dirigirse a las personas de «usted», hablando de la manera más clara posible.

No debe usar palabras coloquiales y siempre debe mantener su volumen de voz en un tono medio.

El mesero debe presentarse de esta manera porque los clientes siempre esperan el mejor trato posible.

La mejor actitud de un mesero

Si el mesero no se porta de una manera educada y agradable tirará a la basura el trabajo de todos los que laboran en el restaurante.

No importará que el personal de cocina se esfuerce por preparar un buen platillo si el mesero no tiene las habilidades de servir.

El mesero debe aprender que muchos en el restaurante dependen de su buena actitud, del trato y del servicio.

Para esto debe también saber con qué tipo de clientes trata, no todos los clientes son iguales.





2. ¿Cómo leer a los clientes?

Saber leer a los clientes permite al mesero poder crear un vínculo de confianza. No todos los clientes son iguales, por esa misma razón el mesero debe agudizar su ojo para saber con qué cliente está tratando, por ejemplo:

1) Algunos clientes prefieren no tener tanta atención, lo único que necesitan es que les sirvan la comida y que mantenga su distancia de ellos.

Comentar algo o tratar de establecer un vínculo de manera forzada sólo incomodará al cliente.

El mesero ante este tipo de clientes sólo debe limitarse a presentarse, ofrecer la carta, hacer una recomendación o aclaración sólo si se la piden y mantener distancia sin salir del rango de visión y servicio.

2) Algunos clientes gustan de mucha atención, desde recomendaciones, algún dato curioso del restaurante, el platillo principal, aclaraciones sobre platillos hasta querer establecer una pequeña charla.

El mesero ante estos casos debe mostrarse siempre con una sonrisa, responder a todas sus dudas y si lo desea establecer una muy breve charla.

Pero debe tener cuidado, en ningún momento debe olvidar que está con un cliente y que también debe guardar distancia profesional.

Confundir a los clientes y actuar de manera inapropiada puede ocasionar que se sientan incómodos y nunca regresen a tu restaurante, e incluso que hablen mal de tu establecimiento.

3. Lenguaje Corporal de cómo ser mesero

El lenguaje corporal de los meseros dice mucho, es urgente que tus meseros lo aprendan.

El mesero debe cuidar su postura, la manera en que se expresa y se dirige:

En primera instancia debe mirar a los ojos a la persona a la que se dirige.

Si evita o baja la mirada, puede entenderse como un gesto de inseguridad y timidez, en otros casos como desinterés.

Postura recta y firme con una sonrisa que demuestre seguridad.

El mesero debe evitar estar «jorobado», retranscarse en una pared, tener las manos en las bolsas o los brazos cruzados.

Porque puede transmitir apatía, desinterés, aburrimiento y en muchas ocasiones esto es tomado como una falta de respeto.

Debe también evitar el contacto con otros meseros, a menos que sea por cuestión laboral, ya que eso también se puede mal interpretar.

4. Tipos de servicios para meseros

Esta es una de las tareas más importantes sobre cómo ser mesero.

El mesero debe aprender a servir alimentos y bebidas.

Hay diferentes maneras de servir la comida, los tipos de servicio de comida son:

Este es el más sencillo, porque la cocina entrega el plato listo para ser llevado y entregado, se sirve por la derecha del cliente.

Este servicio también es muy sencillo, pues aquí el cliente tiene por cuenta propia que servirse.

La función del mesero aquí es la de servir bebidas y ayudar con cualquier duda que tenga el cliente.

El servicio Francés es un poco más complicado, a comparación del servicio de emplatado, en este servicio sólo se debe asignar a un mesero por mesa.

El mesero tiene que llevar en la mano izquierda una servilleta y encima el plato principal, el cual debe presentar por el lado izquierdo al cliente.

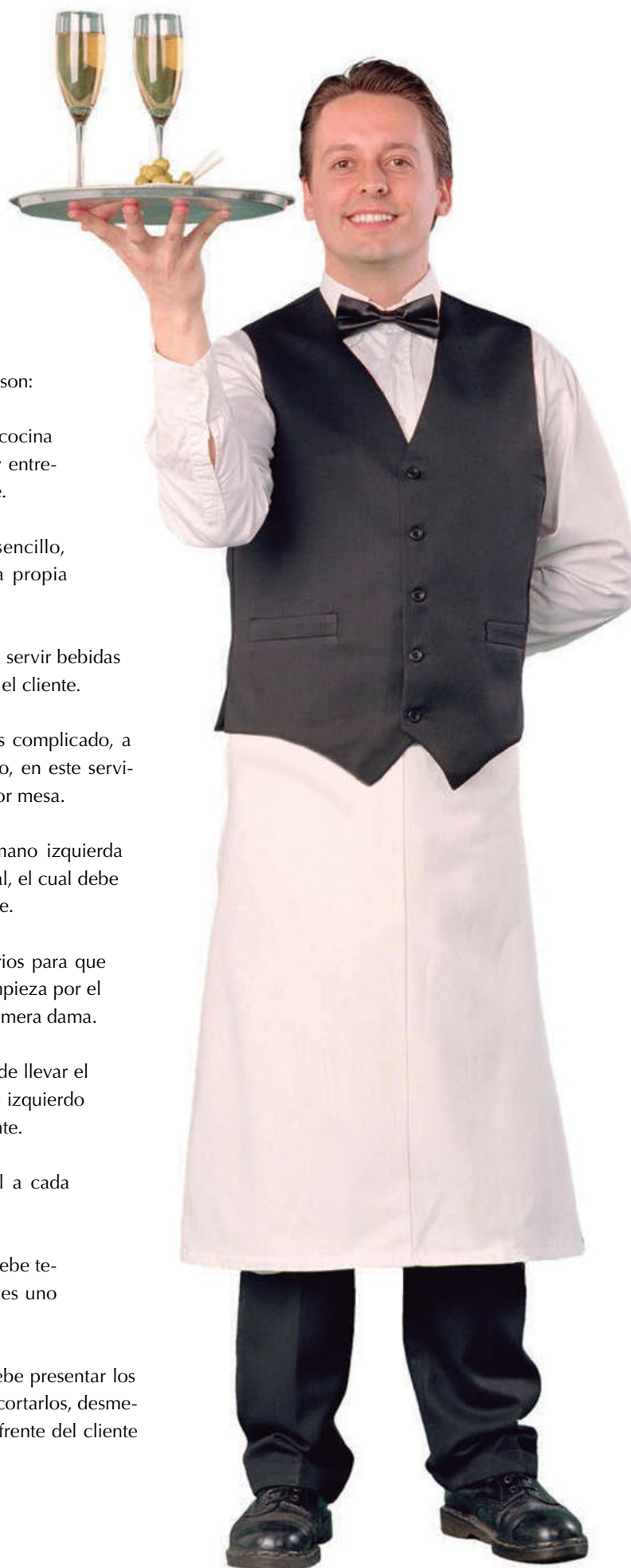
Debe brindar los cubiertos necesarios para que el cliente se sirva lo que él guste, se empieza por el anfitrión de la mesa y se sigue con la primera dama.

En este servicio el mesero se debe de llevar el platillo para servir, es decir, por el lado izquierdo dar una porción de comida a cada cliente.

Aquí se asigna un mesero especial a cada mesa, el servicio es lento.

En el servicio a la rusa, el mesero debe tener amplios conocimientos de cocina, es uno de los servicios más complicados.

El mesero con una mesa auxiliar debe presentar los platillos, después de presentarlos debe cortarlos, desmenuzarlos, trincharlos o deshuesarlos enfrente del cliente y servirlos a dos manos.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Peach flavors

MEJOR CALIDAD Y
FRESCURA HECHA EN EUROPA

MELOCOTÓN ENLATADO DE GRECIA

www.peachflavors.eu

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene

DELCOF S.A.



CAMPAÑA FINANCIADA CON
AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA



5. Normas de higiene para meseros

La higiene es una de las cosas más importante que debe cuidar cualquier mesero. Alguien que ya sabe cómo ser mesero te dirá que existen ciertas normas de higiene para esta tarea, las cuales citamos a continuación:

- Todos los días deben bañarse.
- Las manos deben estar presentables, sin rasguños o heridas, con las uñas bien cortadas.
- El cabello para los hombres debe ser corto y para las mujeres debe ser recogido.
- Los zapatos siempre deben estar limpios, deben de ser de color negro o azul oscuro.
- Debe de tener más de un uniforme. Se recomiendan 3, pero con dos basta.
 - Por ningún motivo tiene que laborar con el uniforme sucio, desgarrado o deteriorado.
- No debe usar perfume o loción con olores fuertes.
- Debe usar desodorante.
 - El rostro debe de estar siempre limpio, sin exceso de grasa o sudor.
- Siempre, sin falta, deben lavarse los dientes y usar enjuague bucal.
- Antes de laborar debe evitar fumar, beber alcohol o refresco: Debido al mal olor que desprende y los eructos que pueden ocasionar.
- Quizá la más importante: No laboral si están enfermos, es una regla de oro, es siempre mejor dar o pedir una incapacitación.

Si tú eres un organizador de eventos o dueño debes tener esto en cuenta, como te lo mencionamos anteriormente, los meseros son la carta de presentación. Por esta misma razón deben estar lo más presentable posible y contar con una actitud para servir.

Asignar a alguien para revisar estos detalles es muy recomendable, ya que recibir quejas por estos problemas es muy vergonzoso para un restaurante.

6. Conocimiento amplio del Menú

Para que un mesero pueda dar recomendaciones o aclaraciones debe de conocer el menú. No importa lo claro que seas en tu carta o en tu menú, siempre habrá dudas, para eso el mesero debe de estar preparado.

Saber en qué consiste el menú o la carta es una de sus tareas, ya que sólo así podrá hacer recomendaciones. Las recomendaciones incentivan a que el cliente consuma, por lo regular, muchas veces a que consuma más de lo planeado.



7 AL 9 DE SEPTIEMBRE, 2023
WTC-CDMX, PEPSI CENTER



www.gourmetshow.mx



salonchocolate.mx



7 al 9 de septiembre
Pepsi Center, WTC-CDMX

ONCEAVA
EDICIÓN



WINE ROOM

7 AL 9 DE SEPTIEMBRE 2023
WTC-CDMX PEPSI CENTER



WWW.WINEROOM.MX



Saber explicar las promociones también es una tarea importante, para evitar confusiones y mal entendidos.

7. Cómo hacer el Montaje de una Mesa

Es claro que para ser un mesero se debe de contar con muchos conocimientos, por ejemplo, montar una mesa.

¿Cómo hacer el montaje de una Mesa?

- Lo primero que debe hacer el mesero es asegurarse de que el mobiliario esté en buen estado.
- Si el mobiliario está en buen estado debe limpiarlo.
- Debe colocar el mantel limpio, encima de este debe colocar el cubremantel.
- Enseguida debe colocar la vajilla; empezando por los platos base, después el plato para pan y los cubiertos.
- Una vez puestos los cubiertos, se agrega la cristalería, como es montaje se inicia con una copa para agua.
- Sobre el plato o a un lado del tenedor, se debe agregar la servilleta.
- Y para terminar, debe ponerse el salero y algún adorno decorativo. (Flores para el día, velas para la noche).

8. Tolerancia con los clientes difíciles

Existen clientes exigentes y algunas veces un poco agresivos. El mesero debe ser consciente de que existen clientes con un carácter difícil, por esa misma razón, nunca debe perder la cordura. Debe siempre recordar que el respeto es lo más importante ante cualquier situación.

Aquí algunos consejos para clientes difíciles:

- Si el cliente se molesta por el servicio, el mesero siempre debe pedir disculpas y debe tratar de arreglarlo.
- Nunca se debe mostrar enfadado, ni mucho menos indiferente.
- Siempre debe mantener su volumen de voz en un tono medio.
- Si el cliente usa palabras altisonantes, pida amablemente que no lo haga, si no hace caso, el mesero debe anunciar que se retirará y que en su lugar llegará el gerente o encargado.
- Al cliente siempre se le debe dar la razón, si el problema no se puede solucionar, se le debe explicar las causas.

HERSHEY'S
FOODSERVICE

CHEESECAKE DE FRAMBUESA

**CON CREMA BATIDA DE
CHOCOLATE HERSHEY'S**

**Enamora a tus clientes
con esta receta llena de sabor.**



INGREDIENTES:

Cheesecake

1/3 taza de Cocoa Natural HERSHEY'S
1 1/2 taza de galletas María molidas (de 45 piezas aprox.)
1/3 taza de azúcar glass
1/3 taza de mantequilla derretida
2 1/2 Tazas Frambuesas congeladas llevadas a temperatura ambiente
1 sobre grenetina
1/2 taza de agua fría
1/2 taza de agua hirviendo
2 paquetes de queso crema suavizado
1/2 taza de azúcar
1 cda. de extracto de vainilla
3 cda. mermelada de frambuesa sin semillas
Frambuesas frescas al gusto
Hojas de menta al gusto

Crema batida de chocolate

1/4 taza de Cocoa Natural HERSHEY'S
1/2 Taza Azúcar glass
1 taza de crema para batir fría
1 cda. de extracto de vainilla

INSTRUCCIONES:

Precalienta el horno a 350°F o 180°C.

Mezcla las galletas molidas con la Cocoa HERSHEY'S y el azúcar glass en un bowl mediano, agrega la mantequilla derretida e integra.

Presiona la mezcla sobre el fondo de tu molde desmontable y hornea por 10 minutos. Retira y déjala enfriar completamente.

Licúa las frambuesas congeladas que dejaste a temperatura ambiente y cuélalas. Reserva.

En un bowl pequeño, hidrata la grenetina en el agua fría agregándola poco a poco y dejándola reposar unos minutos hasta que obtenga textura de un gel suave. Agrega el agua hirviendo; revuelve hasta que la grenetina se disuelva por completo y la mezcla esté transparente.

Con ayuda de tu batidora, mezcla el queso crema, el azúcar y la vainilla hasta obtener una textura suave. Agrega gradualmente las frambuesas licuadas y la mezcla de grenetina. Integra muy bien todos los ingredientes con ayuda de la espátula de silicona.

Coloca la mezcla final en la corteza de galletas dentro del molde y refrigera durante varias horas.

Antes de desmoldar, ayúdote de un cuchillo para desmoldar el cheesecake, repasando los bordes. Después, quita el seguro del molde y desmolda.

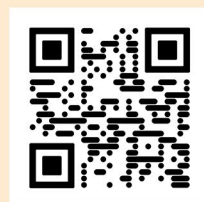
Revuelve la mermelada con una cuchara para que se suavice y ponla sobre el cheesecake, decora con las frambuesas frescas y menta (si así lo deseas). Sirve con la crema batida a un lado.

Disfruta de este delicioso Cheesecake y refrigera los sobrantes para mantenerlo fresco y delicioso.

Prepara la crema batida de chocolate: Combina la media taza de azúcar glass con el 1/4 de taza de Cocoa HERSHEY'S Natural en un bowl mediano. Añade la taza de crema para batir fría con la cucharadita de extracto de vainilla y mezcla hasta que quede ligeramente rígido.

**Conoce más recetas y
¡Dale el toque Hershey!**

VISITA [HERSHEYLAND.MX/GROCERY/REPOSTERIA-PROFESIONALES](https://www.hersheyland.mx/grocery/reposteria-profesionales)



COME BIEN

9. Conocimiento básico sobre la historia o particularidad del restaurante

Un restaurante por lo regular resalta por su historia, cultura y platillos especiales.

Siempre es bueno que el mesero se empape de todo al respecto del restaurante, ya que llegarán desconocidos y querrán informarse del lugar en el que van a comer.

Desde la historia arquitectónica, hasta las personalidades más relevantes que han tocado ese establecimiento.

El platillo por el cual el restaurante es único en la región o esta entre los más importantes.

Son datos que el cliente lo harán sentirse más seguro, por lo cual, incluso servirá como publicidad.

Ten por seguro que lo compartirán en redes sociales, con amigos o con familiares.

10. Tareas Importantes de un Mesero

Hay tareas importantes que debe cumplir un mesero. Debes hacer saber a un mesero cuáles son sus tareas, ya que eso te ahorrará dinero y trabajo.

Las tareas principales del mesero son:

- Limpieza en conjunto con el demás personal del área de trabajo.
- Alineación y Montaje de mesas y sillas.
- Pulir vajillas, utensilios y cristalería.
- Hacer el inventario.

Como observarás capacitar a un mesero no es tan sencillo, son muchas las cosas que debe saber. Por ejemplo, también debe saber cómo servir una bebida, ya sea vino, champaña u otra bebida especial.

Entre más preparado estén tus meseros, ten por seguro que tus ventas y eventos serán mejores. Para eso también te recomendamos buscar capacitaciones especiales, ya sea para un pequeño o gran grupo de meseros. ☺





PACIFIC NORTHWEST SEAFOOD

PRODUCT OF THE U.S.A.

SILVESTRE • SOSTENIBLE • SALUDABLE • DELICIOSO

BUSCAMOS DISTRIBUIDORES

Contacto: wusata@imalinx.com



Escanea para saber más
PNWSeafood.net



¿Qué son los **vinos naturales** y que tan buenos son?

Si ha cenado fuera en los últimos uno o dos años (sí, incluso durante una pandemia), sin duda ha encontrado una nueva ola de vinos en los menús de los restaurantes de todo el mundo.

Lo que comenzó como una pequeña moda de los amantes del brunch que bebían vino de naranja con sus huevos, se ha convertido en una explosión de vino natural.







¿Los vinos naturales estarán de moda?, Primero, ¿qué es el vino natural? En segundo lugar, ¿por qué se están volviendo tan populares? Y tercero, ¿son buenos?

¿Qué es el vino natural?

Bien pues el vino natural es un regreso al vino real: cultivado orgánicamente, sin procesamiento ni aditivos.

Significa que no se agregaron sulfitos, colorantes artificiales, más azúcar, levaduras modificadas genéticamente, amoníaco, claras de huevo u otros productos animales usados a menudo en la vinificación comercial.

Cuando compra vino natural, lo que obtiene es vino bueno y puro, y eso es todo.

LOS VINOS NATURALES

1. *Son de agricultura orgánica o biodinámica*
2. *Hacen fermentaciones con levaduras que se encuentran naturalmente en la uva (levaduras indígenas)*
3. *No se usan aditivos en el proceso*
4. *Su producción es pequeña*



Más allá de eso, el vino natural a menudo se produce utilizando prácticas de cultivo biodinámico u orgánico, lo que produce un vino que a menudo es mejor para su cuerpo y mejor para la tierra.

Por supuesto, esto lleva a otras preguntas: ¿qué es el vino orgánico y qué es el vino biodinámico y en qué se diferencia el vino natural?

“Las granjas biodinámicas son ecosistemas salvajes. Los agricultores trabajan con la tierra para crear un ambiente que sustente plantas saludables y prósperas. Cultivan una serie de cultivos diferentes, fortaleciendo la biodiversidad de la tierra en la que viven, lo que a su vez crea plantas más saludables y beneficia a todo el ecosistema de la granja.



EAGLE TEMPO



Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION.

DISCOVER
MORE



Las uvas de granjas orgánicas y biodinámicas son más ricas en nutrientes que las uvas de granjas convencionales porque se cultivan en suelos prósperos llenos de minerales y micronutrientes, libres de toxinas dañinas.

También tienen un perfil de sabor más complejo que otras uvas debido a que se cultivan obviamente en mejores condiciones”.

Un vino natural tiene que provenir de uvas orgánicas o biodinámicas. “Lo único que diferencia al vino natural del vino biodinámico es la adición de

azufre, que los vinos biodinámicos permiten en una cantidad limitada.

Para el vino orgánico, está permitido usar levaduras, enzimas y otros productos orgánicos, lo que no está permitido en los vinos biodinámicos y tampoco debería usarse en los vinos naturales”.

En resumen, orgánico y biodinámico se refieren más a cómo se cultivan las uvas, mientras que natural se refiere a cómo se elaboran los vinos y, todos los métodos variados intentan dejar que la naturaleza haga todo el trabajo.

¿Por qué los vinos naturales están teniendo un momento?

El encanto del vino natural se debe en parte a su marca. Siguiendo una larga tendencia de alimentación y vida más saludables (la dieta mediterránea, el veganismo, los alimentos crudos, el movimiento lento de alimentos, los no transgénicos, etc.), el vino natural llega en el momento justo.





“Cada día, y en todo el mundo, vemos más y más personas preocupadas por lo que están consumiendo y cómo los productos o servicios que compran impactan en sus vidas. No solo en términos de su salud personal, sino también en términos del medio ambiente y cómo pueden tener un efecto positivo para el futuro”.



Esto no es nada nuevo. “Así se han hecho los vinos desde siempre. Dicho esto, el vino natural definitivamente está resurgiendo a medida que muchos bebedores de vino se dan cuenta de cuántos aditivos, azúcar y sulfitos hay en los vinos convencionales, y están recurriendo al vino natural como una alternativa más saludable”.

¿Es bueno el vino natural? ¿Y cómo diferenciar el bien del mal?

Para los no iniciados, el vino natural a menudo puede ser desagradable. Esto tiene mucho que ver con la falta de estándares de la industria.

Una forma de pensar en el vino natural es compararlo con la moda de la cerveza artesanal que ocurrió a fines de la década de 1990 y principios de la de 2000.

Miles de cervezas estaban siendo traídas al mercado, muchas con poca preocupación por los estándares que se han establecido durante cientos de años de elaboración de cerveza.

Algunos fueron geniales, otros fueron terribles, y el mercado determinó finalmente cuáles tenían poder de permanencia.

El vino natural es similar en el sentido de que no existe un organismo rector o una autoridad de certificación ampliamente reconocida que permita a los consumidores saber si están obteniendo un producto de calidad o no.

Los vinos naturales, como cualquier otro vino, pueden presentar defectos enológicos que para algunos no son tolerables, como una acidez volátil muy alta, el desarrollo de alguna levadura que produce aromas desagradables, etc.

El problema es que muchos vinos naturales a los productores no les importan los detalles del proceso. Por eso aparecen en el mercado malos vinos naturales, que al final no hacen justicia a la categoría.

La misma variedad a menudo puede tener un sabor muy diferente cuando se hace naturalmente en lugar de hacerlo de manera convencional con mucha azúcar.

Descubrimos que acercarse al vino natural con una mente abierta y curiosa prepara el escenario para una sorpresa refrescante.

¿Cómo eliges un vino que funcione para ti?

Una vez más, hay una amplia gama de opciones. Piensa en el vino natural exactamente de la misma manera que pensaría en otros vinos cuando se trata de maridajes, piensa en los tintos con carnes y los blancos con pescado. Pero por el momento realmente elegir el vino adecuado puede ser muy impredecible.

“Debido a que los vinos naturales no contienen conservantes, muchos pueden tener un sabor bacteriano, levadura no deseada, efervescencia y volatilidad que hace que beber vinos naturales fuera del estante sea un poco arriesgado.

Y si no quiere correr esos riesgos, probablemente debería consultar a un experto o quedarse con enólogos probados y verdaderos como los viñedos biodinámicos en el sur de Francia o los viñedos orgánicos, naturales y biodinámicos de Chile.

Aunque no es una nueva forma de hacer vinos, ya que es como se hacían antiguamente, es una nueva tendencia que empieza a surgir en muchos lugares.

Y como no existe una regulación oficial sobre ellos, podemos encontrar de todo en el mercado. Vinos muy bien hechos, correctos y por supuesto, algunos defectuosos también.



Adherirse a los vinos naturales es cambiar completamente hábitos muy antiguos. La mayoría de las veces son vinos que salen de lo común y ofrecen experiencias gustativas totalmente nuevas. Ellos tienen esa característica: tocar nuestra alma como ningún otro vino. Haz el ejercicio: trae a tu próxima cena dos botellas. Un vino clásico, digamos un Bordeaux y una botella de vino natural. Veras cómo el vino natural provoca comentarios y discusiones. Él sorprende, divide, transporta, aguza lenguas y gargantas.



Desafortunadamente, no es fácil pararse frente a un estante y saber qué elegir, especialmente con la gran variedad de vinos que vemos hoy. Por eso, nuestra recomendación es buscar vinos naturales ecológicos, y por supuesto, buscar también a los productores. Porque al final, y especialmente en este tipo de vinos, lo importante son los detalles, desde cómo se

cultivaron las uvas hasta cómo se elaboró el vino en la bodega.

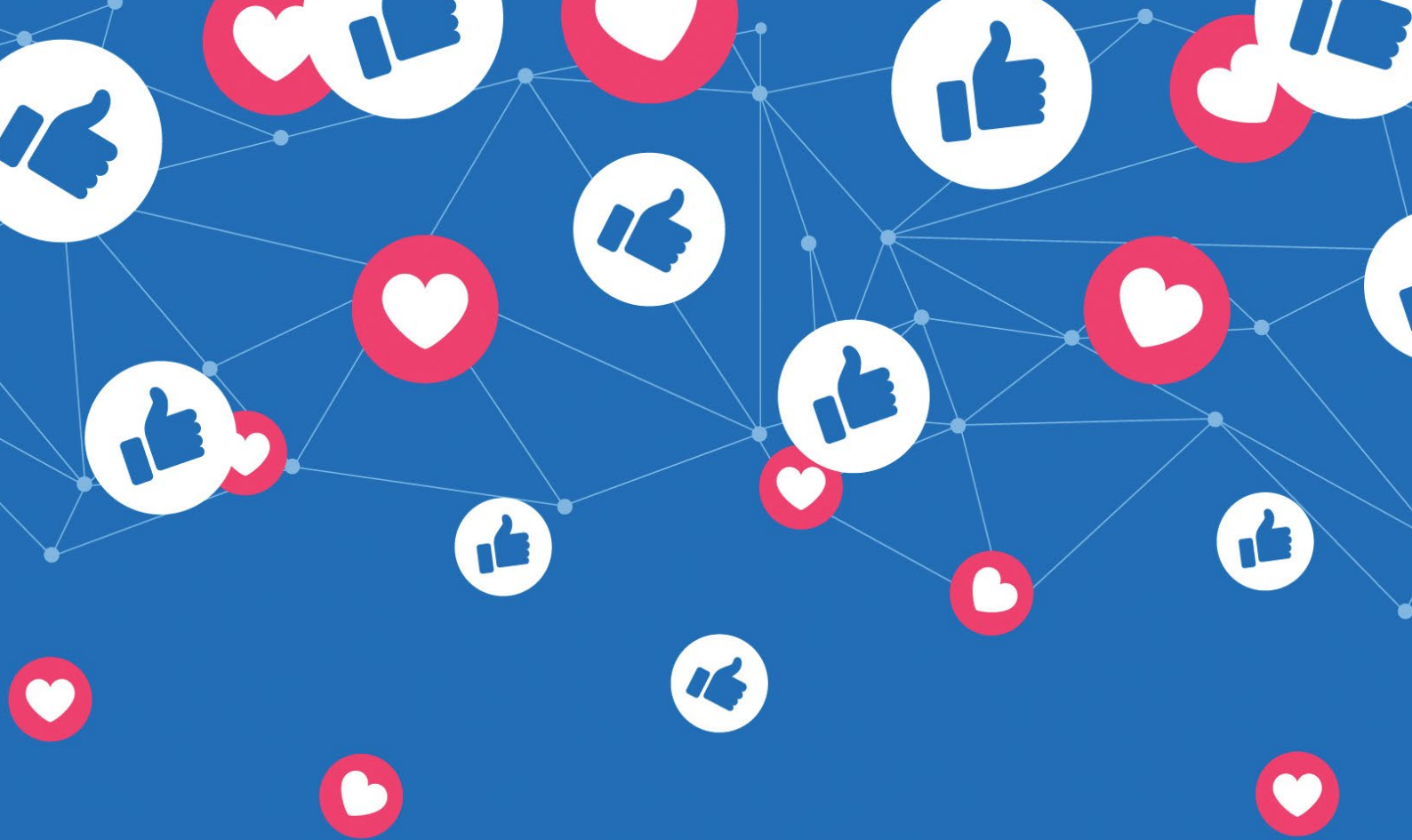
Hacer vinos naturales tiene mucho sentido, no solo por la calidad que se puede conseguir, pero también porque son solo uvas ecológicas fermentadas. En otras palabras, la naturaleza expresándose auténticamente en una botella”.

Por ahora, el vino natural sigue siendo un juego de dados. Pero como la mayoría de las cosas en el mundo del vino, los productores mejoran con el tiempo, se establecen regulaciones y surge un orden ‘natural’ para garantizar que lo que compra llega a su paladar de la manera correcta. 🍷





foodservicemex



facebook

Foodservicemex

FOODSERVICE**MEX**

