

Food SERVICE

2025



LOS 101 MEJORES RESTAURANTES
DE CARNE DEL MUNDO 2025

50

CÓMO EL TURISMO
GASTRONÓMICO IMPULSA
EL SECTOR TURÍSTICO

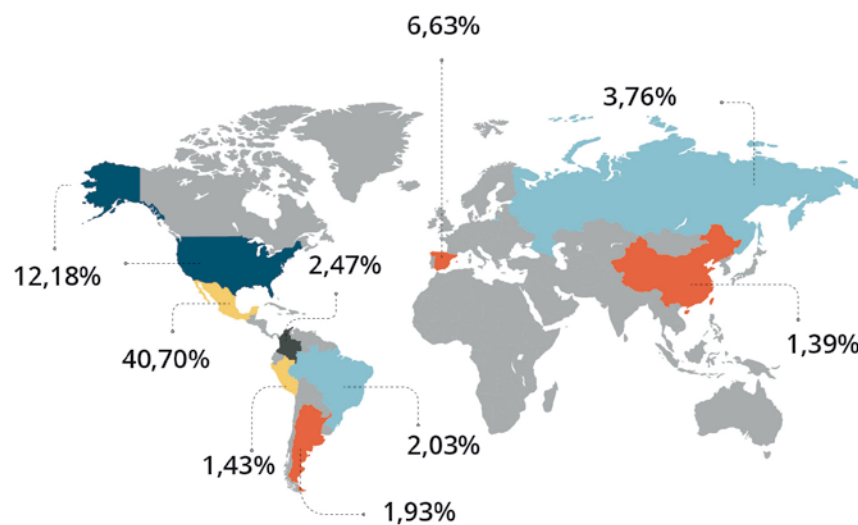
WWW.FOODSERVICEYEQUIPO.COM

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



Ventas de publicidad 56 20 36 60 48

Suscripciones: suscripciones@grupomeditosiq.com

Teléfono: 56 20 36 60 48

Email: info@grupomeditosiq.com

Twitter: [@foodservicemex](https://twitter.com/foodservicemex)

Facebook: [Foodservicemex](https://www.facebook.com/Foodservicemex)

Web: www.foodserviceyequipo.com



@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

Relaciones Públicas
y Traducción
Alexis Rodríguez
alexis@grupomeditosiq.com

Diseño
Mariel Figueroa
mariel@grupomeditosiq.com

Web Master
Raúl Lefranc
raul@grupomeditosiq.com

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

Publicidad
Roger Red
roger@grupomeditosiq.com

Producción Foodservice TV
Mauricio Castro
mauricio@grupomeditosiq.com

Coordinadora de Distribución
Sandra Martínez
distribucion@grupomeditosiq.com

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

A CINCO AÑOS DE LA PANDEMIA: 80,000 RESTAURANTES ABRIERON DURANTE 2024 EN MÉXICO

La industria restaurantera crece impulsada por la digitalización, el delivery y un consumidor más exigente.

Han pasado cinco años desde que la pandemia de COVID-19 golpeó con fuerza a la industria restaurantera en México. Durante la crisis sanitaria, alrededor de 120,000 restaurantes cerraron sus puertas entre marzo de 2020 y marzo de 2021, lo que significó la pérdida de aproximadamente 500,000 empleos. Sin embargo, el sector ha demostrado su capacidad de resiliencia y adaptación, y hoy se encuentra cerca de recuperar su dinamismo por completo.

De acuerdo con Claudia Ramírez del Palacio, Presidenta Ejecutiva de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac), "al cierre de 2024 existían aproximadamente 730,000 establecimientos en el país, lo que representa la apertura de 80,000 nuevos negocios en el último año". Si bien aún faltan, "el crecimiento y la consolidación de nuevas unidades han sido fundamentales para la reactivación económica del sector", señaló.

El impacto del delivery y la tecnología

Uno de los grandes aprendizajes de la pandemia fue la aceleración en la adopción de tecnología y plataformas digitales para la venta y distribución de alimentos. Actualmente, "más del 80% de los restaurantes en el país continúan ofreciendo servicio a domicilio, con un impacto significativo en sus ventas. En muchos casos, el delivery representa entre el 30% y 40% de sus ingresos totales, y ha sido clave para la supervivencia de miles de negocios".

Los restauranteros también han identificado qué productos son más rentables para la entrega a domicilio y cómo ofrecer experiencias atractivas a través de las plataformas de delivery. "Esta innovación ha permitido que la industria se transforme y encuentre nuevas maneras de satisfacer a un consumidor cada vez más exigente y consciente del valor gastronómico", afirma Ramírez del Palacio.

Cientes más exigentes y la transformación del sector

La pandemia no solo cambió la forma en que los restaurantes operan, sino también el comportamiento de los comensales. Hoy en día, los consumidores buscan experiencias gastronómicas de mayor calidad, valoran la innovación en los menús y esperan un servicio profesionalizado. La digitalización y el fortalecimiento del turismo gastronómico han sido clave en este proceso de reconstrucción del sector.

"El optimismo predomina entre los restauranteros para 2025, pues se espera que la industria no solo haya recuperado por completo su nivel de actividad previo a la pandemia, sino que también continúe creciendo", asegura Ramírez del Palacio. "La profesionalización del servicio, la adaptación a nuevas tendencias y el impulso del turismo gastronómico son algunas de las estrategias que fortalecerán a este sector fundamental para la economía mexicana".

¡Hasta la próxima edición!

KORINA PONS

4

CULTURA GASTRONÓMICA
¿Sabes qué estado en México es más popular
por su comida?

14

CONTEO GOURMET
Los 101 Mejores Restaurantes de Carne
del Mundo 2025

26

PUBLIREPORTAJE
Solferino Native Dry Gin

32

EQUIPO
Barista on Demand: La cafetería autónoma
sobre ruedas de Rhea

38

DE LA SENSE
Chocolate Dubái. La dulce tentación

50

POP UP GASTRONÓMICO
Cómo el turismo gastronómico impulsa
el sector turístico

¿SABES QUÉ ESTADO EN MÉXICO ES MÁS POPULAR POR SU COMIDA?

Conoce qué estado en México es más popular por su comida, un destino turístico que atrae a millones de visitantes cada año.

México es uno de los países del mundo más visitado por su gastronomía, cada uno de los estados posee una cocina diversa y rica en tradiciones culinarias. Y aunque muchos de estos estados comparten platillos, hay otros que se han hecho de una fama internacional por su cocina.





Si alguna vez te preguntaste qué estado es más popular por su comida, te sorprenderás la importancia que esto tiene para el turismo de nuestro país.

¿Qué es el turismo gastronómico?

El turismo gastronómico es una forma de viajar que se centra en descubrir, explorar y disfrutar de la cultura culinaria de un lugar. Los turistas buscan experimentar la gastronomía local de manera auténtica, a través de comidas típicas, productos regionales, técnicas de cocina y costumbres relacionadas con la comida y la bebida.

Este tipo de turismo puede incluir actividades como: visitar mercados locales de alimentos, asistir a clases de cocina con chefs locales, probar platillos tradicionales en restaurantes o en la calle, participar en festivales gastronómicos, realizar rutas o tours dedicados a la comida o el vino y conocer la producción de alimentos locales, como bodegas, queserías o fincas.

El turismo gastronómico se ha vuelto popular porque permite a los visitantes adentrarse en la cultura de un lugar a través de su comida, y suele combinarse con el turismo cultural o de aventura. Esto fomenta el desarrollo local, ya que impulsa la economía de pequeños productores y negocios relacionados con la gastronomía.



COME BIEN. COME FRUTAS Y VERDURAS.



RICH'S Versatié LÁCTEA

La base cremosa para cocina y repostería que puedes usar en tus platillos dulces y salados.

SABOR LÁCTEO QUE
TE SORPRENDERÁ.



LA EXPERIENCIA
LÁCTEA
QUE SIEMPRE FUNCIONA*

*En cocina y repostería bajo condiciones de uso y manejo indicadas en el empaque.

¿Qué estado en México es más popular por su comida?

Desde la época prehispánica, México se ha caracterizado por ofrecer una variada oferta de alimentos en las diferentes regiones, dejando fascinados a quienes los visitan.

Hoy en día uno de los estados que más popular se ha vuelto a los ojos del mundo, es Oaxaca.

El estado de Oaxaca es uno de los más populares por su gastronomía, es conocido por su gran variedad de platillos tradicionales que incluyen los moles (como el mole negro y el mole amarillo), tlayudas, tamales y chapulines.

Además, Oaxaca es famoso por su mezcal, algunos dulces típicos, panes, bebidas y una amplia variedad de tradiciones que van de la mano con su rica cultura culinaria.



Los Siete Moles:
Oaxaca es conocida como

*"La Tierra
de los Siete Moles"*

por la gran variedad de moles que existen, cada uno con ingredientes y sabores únicos. Del náhuatl mulli, la palabra mole quiere decir «salsa».

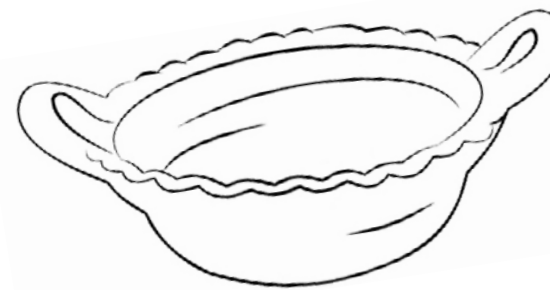


Imagen: oaxacaxamor.com/products/mole-negro-1



RICH'S
Versatié
LÁCTEA

**LA EXPERIENCIA
LÁCTEA
QUE SIEMPRE FUNCIONA***

ENSALADA WALDORF

4 porciones

INGREDIENTES:

500 ml **Versatié Láctea**
350 gr Manzana Granny Smith
150 gr Piña en trozo en almíbar
30 ml Jugo de limón
75 gr Apio

50 gr Pistache pelado sin sal
50 gr Nuez de la india tostada
50 gr Dátiles
50 gr Arándano deshidratado
150 gr Leche condensada

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Pelar las manzanas y cortar cubos medianos. Reservarlos en un recipiente con agua y el jugo de limón para evitar su oxidación.
2. Pelar el apio y cortarlo en cubos pequeños.
3. Picar el pistache y la nuez, cortar los dátiles en rodajas.
4. Mezclar manualmente la **Versatié Láctea** con la leche condensada hasta conseguir una consistencia espesa.
5. En el mismo recipiente añadir los cubos de manzana y el resto de los ingredientes hasta que estén bien integrados.
6. Decorar poniendo en la parte superior algunos trozos de nuez, pistache, dátiles y arándanos.

Jalisco

Puebla

Veracruz

Oaxaca

Yucatán

La industria culinaria local
produce un sinfín de oportuni-
dades impulsando el desarrollo de
nuestro país.

Otros estados que se han caracterizado por su gastronomía son:

- Puebla: famoso por su mole poblano, los chiles en nogada y las cemitas.
- Yucatán: destacado por la cochinita pibil, los panuchos y los salbutes.
- Jalisco: hogar de las tortas ahogadas, el pozole y el tequila.
- Veracruz: conocido por su arroz a la tumbada, el pescado a la veracruzana y los tamales.

Cada estado tiene su propia identidad culinaria que refleja su historia, cultura y geografía. Esta diversidad en un mismo país es lo que ha enamorado a locales y extranjeros cada que los visitan.



Turismo gastronómico en México

De acuerdo con la Secretaría de Turismo, la gastronomía es un elemento clave para el turismo y economía de México. Señala que el turismo enfocado en la gastronomía es un factor que ayuda a preservar las tradiciones, técnicas y costumbres culinarias de un lugar.

Esto ayuda a mantener a la cocina mexicana como Patrimonio Cultural e Inmaterial de la Humanidad, así como fue declarado por la UNESCO en noviembre del 2010.

Según señala la Organización Mundial de Turismo, el 30% del gasto de los turistas internacionales está enfocado en el consumo de alimentos y bebidas en México, con una derrama económica anual de 183 mil millones de pesos. El turismo internacional contribuye significativamente a esta cifra, generando 107 mil 460 millones de pesos.

La gastronomía mexicana no es solo un símbolo de orgullo para los mexicanos, también forma una parte indispensable de la economía del país. Estas razones son las que nos impulsan a cuidar, preservar y difundir los platillos que nos han caracterizado a lo largo de la historia. 🍴



RICH'S
Versatié
LÁCTEA

**LA EXPERIENCIA
LÁCTEA
QUE SIEMPRE FUNCIONA***

**CREMA PORO
Y PAPA**

4 porciones

INGREDIENTES:

250 ml	Versatié Láctea	15 ml	Aceite de oliva
250 gr	Papa blanca pelada	500 ml	Caldo de vegetales
120 gr	Poro	10 gr	Sal
10 gr	Ajo	2 gr	Pimienta blanca molida
75 gr	Tocino	60 gr	Floretes de Brócoli blanqueado

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Picar el ajo finamente, cortar el poro y la papa en cubos pequeños y reservar.
2. Picar el tocino en cubos pequeños y freír a fuego medio. Retirarlo cuando esté dorado, suelte su grasa y reservar.
3. En la misma grasa, agregar el aceite de oliva e integrar la papa, el poro y el ajo. Remover por 10 min a fuego bajo.
4. Agregar el caldo de vegetales y subir a fuego medio por 20 min.
5. Licuar perfectamente el contenido de la olla con la crema y regresarlo a fuego medio por 10 min más para rectificar sazón.
6. Servir la crema en un plato hondo, decorando con brócoli, tocino picado y poro frito.

LOS 101 MEJORES RESTAURANTES DE CARNE DEL MUNDO 2025

Cocinar a las brasas es un arte, no solo exige técnica y conocimiento del producto, sino, con el acto de reunirnos en torno al calor y al sabor. El reconocimiento a los mejores asadores del mundo celebra justamente eso, la pasión compartida por transformar un corte de carne en una experiencia que trasciende fronteras y tendencias. Mientras exista fuego, habrá historias por contar.





Imagen: www.instagram.com/donjulio Parrilla

La parrilla argentina Don Julio ha sido reconocida, por segundo año consecutivo, como el mejor asador del mundo, según la lista World's 101 Best Steak Restaurants 2025, los 101 mejores restaurantes de carne del mundo 2025. Esta distinción consolida a Argentina como una potencia indiscutible en el arte de la carne a las brasas. El fuego, el humo y el talento argentino han vuelto a conquistar el podio internacional.

La lista World's 101 Best Steak Restaurants es elaborada anualmente por la plataforma gastronómica especializada Upper Cut Media House, con sede en Londres.

A diferencia de otros rankings más mediáticos, este se enfoca exclusivamente en el universo de la carne, reuniendo a un panel internacional de críticos, chefs, periodistas y

comensales expertos que visitan restaurantes de forma anónima en todo el mundo.

Los criterios de evaluación son rigurosos y van más allá del sabor: se consideran la calidad y origen del producto, la precisión en los puntos de cocción, el tratamiento del fuego, el conocimiento del personal, el ambiente del lugar y la experiencia general de hospitalidad.

La manía por saber qué lugares, playas o ciudades están entre los mejores del mundo también aplica para los cortes y restaurantes que sirven carne. Este año solo una ciudad de nuestro país logró colocarse dentro del ranking: Holsteins en Monterrey, según el portal World Best Steaks que en 2025 le dio un lugar dentro de los 101 mejores.

¿Qué criterios usan para elegir los 101 mejores restaurantes que sirven carne?

Obviamente, el primero de los nueve criterios es la calidad intrínseca de la carne que se sirve, desde su sabor y técnica hasta su corte y preparación. La selección y variedad de los cortes, incluyendo el proceso de maduración, origen y razas, para después darle cabida a la calidad del servicio y la experiencia en el restaurante. También se revisa la descripción detallada de los cortes en el menú, especificando raza, origen, género, maduración, alimentación, edad de sacrificio y preparación.





El maridaje con una carta de vinos curada es importante, de preferencia con selecciones de renombrados enólogos, para nutrir la experiencia. Revisan también la facilidad y eficiencia del sistema de reservas del lugar. Su presencia online y si atienden comensales internacionales (cuenta en Instagram y sitio web en inglés). Finalmente, comprueban el diseño interior, el ambiente y la estética general del restaurante. Aseguran que ninguna mención es pagada.



¿Por qué Holsteins en Monterrey quedó en el lugar 67 del ranking?

Este steakhouse enfocado en terroir cárnico, que es como decir que la carne tiene un sabor especial porque el lugar donde vivió el animal y lo que comió le dan un toque único, cuenta con una propuesta que radica en los estilos de carne (Holstein, Angus, Wagyu) hasta la maduración en seco, con guiños didácticos en su menú.



Imagen: www.instagram.com/holsteins.monterrey

El mise en scène fusiona minimalismo mexicano con estética ranchera, con la parrilla como epicentro visual. No solo ejecutan cortes premium a la perfección, sino que educan al comensal sobre el origen de cada bocado.

Un destino obligado para meat lovers que buscan algo más que un grill. 🍖

Río Missouri 555, San Pedro Garza, Monterrey.
Lun-dom 11am-10pm. \$1,800 precio promedio

Esta es la lista de Los 101 Mejores Restaurantes de Carne del Mundo 2025

1. Don Julio (Buenos Aires, Argentina)
2. Margaret (Sídney, Australia)
3. Laia Ertegia (Hondarribia, España)
4. I Due Cippi (Saturnia, Italia)
5. Burnt Ends (Singapur, Singapur)
6. Bodega El Capricho (Jiménez de Jamuz, España)
7. Casa Julián de Tolosa (Tolosa, España)
8. Lana (Madrid, España)
9. AG (Estocolmo, Suecia)
10. COTE (Nueva York, Estados Unidos)
11. Ibai (Londres, Reino Unido)
12. Rockpool Bar & Grill (Sídney, Australia)
13. Asador Bastian (Chicago, Estados Unidos)
14. The International (Sídney, Australia)
15. Born & Bred (Seúl, Corea del Sur)
16. Firedoor (Sídney, Australia)
17. La Tête d'Or (Nueva York, Estados Unidos)
18. Victor Churchill (Melbourne, Australia)



Imagen: www.instagram.com/donjulio Parrilla



Imagen: www.instagram.com/margaretdoublebay

19. Carcasse (Koksijde, Bélgica)
20. Porteño (Sídney, Australia)
21. Capa (Copenhague, Dinamarca)
22. Gillis (Gante, Bélgica)
23. Hawksmoor (Londres, Reino Unido)
24. Brat (Londres, Reino Unido)
25. La Brasería (Osio Sotto, Italia)
26. Elisa (Vancouver, Canadá)
27. Nikuya Tanaka (Tokio, Japón)
28. Los 33 (Madrid, España)
29. Regina Bistecca (Florenia, Italia)
30. Tributo (Quito, Ecuador)
31. Amaren (Bilbao, España)
32. The Gidley (Sídney, Australia)
33. Beefbar (Mónaco, Mónaco)

22



Imagen: www.instagram.com/gillis_gent/

33



Imagen: https://www.instagram.com/beefbar_official/

34. Anahi (París, Francia)
35. Fogón (Buenos Aires, Argentina)
36. Aalia (Sídney, Australia)
37. Steer Dining Room (Melbourne, Australia)
38. 11Woodfire (Dubái, Emiratos Árabes Unidos)
39. Lutyens Grill (Londres, Reino Unido)
40. Miyoshi (Kioto, Japón)
41. Aragawa (Londres, Reino Unido)
42. Clover Grill (París, Francia)
43. Gwen (Los Ángeles, Estados Unidos)
44. 4 Charles Prime Rib (Nueva York, Estados Unidos)
45. Gimlet (Melbourne, Australia)
46. Kitan-In (Osaka, Japón)
47. Knife (Dallas, Estados Unidos)

44



Imagen: www.instagram.com/nycprimerib

EVITE EL EXCESO

**WORLD
GIN
AWARDS**


@solferinonative



ECO DE LA SELVA ESPÍRITU DE QUINTANA ROO


 Disponible en
amazon

PROHIBIDO A MENORES DE 18 AÑOS


**mercado
libre**




55



65

48. Asador Nicolás (Tolosa, España)
49. Niku Steakhouse (San Francisco, Estados Unidos)
50. Fireside (Hong Kong, China)
51. Shell House (Sídney, Australia)
52. Jeffrey's (Austin, Estados Unidos)
53. Bistecca (Singapur, Singapur)
54. Koki (Hanói, Vietnam)
55. Blok (Gales del Sur, Reino Unido)
56. Elena (Buenos Aires, Argentina)
57. Matilda 159 Domain (Melbourne, Australia)
58. Keens (Nueva York, Estados Unidos)
59. CUT by Wolfgang Puck (Singapur, Singapur)
60. The Bazaar (Nueva York, Estados Unidos)
61. Char Fuego y Brasas (Tenerife, España)

62. The Cut Bar & Grill (Sídney, Australia)
63. Minetta Tavern (Nueva York, Estados Unidos)
64. Grill Royal (Berlín, Alemania)
65. Beef & Glory (Viena, Austria)
66. Shatōburian (Singapur, Singapur)
67. Holsteins (Ciudad de México, México)
68. Firewood (George Town, Malasia)
69. Prime + Proper (Detroit, Estados Unidos)
70. The Devonshire (Londres, Reino Unido)
71. Swift & Sons (Chicago, Estados Unidos)
72. The Grand Bar & Grill (Helsinki, Finlandia)
73. Gallaghers (Nueva York, Estados Unidos)
74. Maven (Amberes, Bélgica)
75. American Cut (Nueva York, Estados Unidos)
76. Jacobs & Co Steakhouse (Toronto, Canadá)



75

77. Bavette's Steak House (Chicago, Estados Unidos)
78. Izzy's (San Francisco, Estados Unidos)
79. Beef (Kiev, Ucrania)
80. The Steak House (Hong Kong, China)
81. Sala de Corte (Lisboa, Portugal)
82. Williams Butchers Table (Zúrich, Suiza)
83. Niku Kappō Jō (Tokio, Japón)
84. Nuri Steakhouse (Dallas, Estados Unidos)
85. Porter & Rye (Glasgow, Reino Unido)
86. Okadamae (Tokio, Japón)
87. Vuur (Stellenbosch, Sudáfrica)
88. Gage & Tollner (Nueva York, Estados Unidos)
89. Guinea Grill (Londres, Reino Unido)
90. Meatguy Steakhouse (Yakarta, Indonesia)
91. Meatmaiden (Melbourne, Australia)

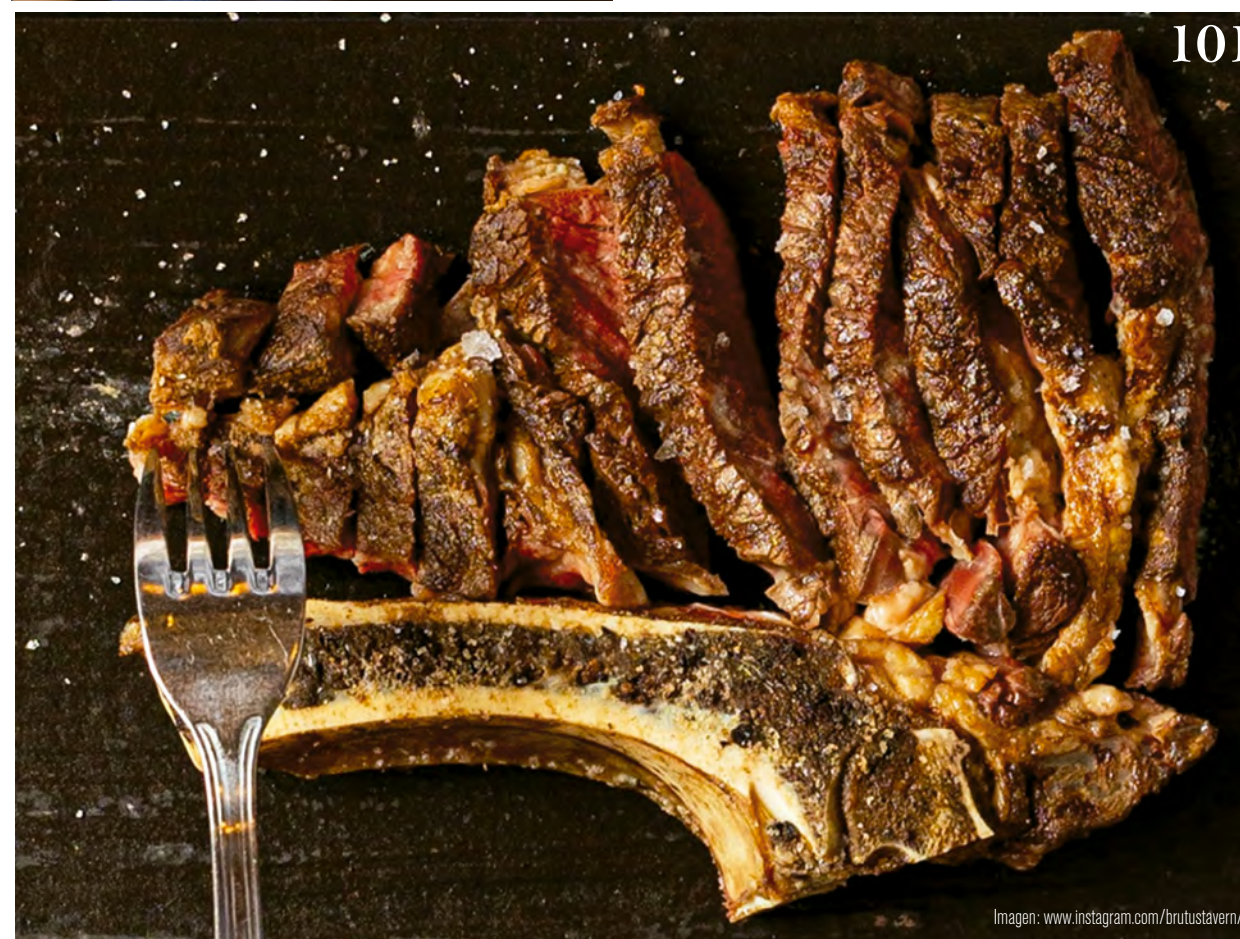


95



85

92. Grill Americano (Melbourne, Australia)
93. 20 Chapel (Sídney, Australia)
94. Fife Lane (Mount Maunganui, Nueva Zelanda)
95. Hermanos (Buenos Aires, Argentina)
96. Fukutatei The Ukai (Osaka, Japón)
97. The Blockman (Johannesburgo, Sudáfrica)
98. Sugita (Tokio, Japón)
99. Bistecca (Sídney, Australia)
100. Wagyu Mafia The Butcher's Kitchen (Tokio, Japón)
101. Brutus Tavern (Atenas, Grecia)



101

HISTORIA

Solferino es un pequeño poblado ubicado en el Municipio de Lázaro Cárdenas, Estado de Quintana Roo, México. Lugar donde se ubica la primera destilería de Ginebra Artesanal en el estado.

Su fundador Christian Javier Taraborrelli Bar tender de Profesión y originario de Argentina, llega a México en 2008 para colaborar en un hotel de Holbox, poco a poco se abre camino y decide abrir su propio negocio, sin embargo como a muchos en este sector la pandemia lo afectó y decidió cerrar; en el tiempo de confinamiento junto con su esposa deciden incursionar y emprender en el ramo de bebidas espirituosas, en una pequeña población ubicada a 26 km de Holbox llamada Solferino.

Solferino cuenta con una selva exuberante, lugar de belleza e ideal para poder crear y vivir en armonía con la naturaleza.

SOBRE RESPONSABILIDAD SOCIAL

Agradecidos con la comunidad que los acogió, se sienten y forma parte de ellos, deciden experimentar junto con un equipo de colaboradores locales, el arte la destilación, poco a poco y después de tirar litros y litros encontraron la receta ideal de una ginebra que hoy en día es ganadora de premios y medallas a la mejor ginebra hecha en México, por que hemos de recalcar que la bandera que representa en estos concursos es **imexicana!**.

WORLD
GIN
AWARDS

@solferinonative



SOLFERINO[®]
DRY GIN native

No fue fácil conseguir los ingredientes sin embargo utilizando botánicos locales como: zacate limón, hierba buena, romero, hoja santa y toronja, todos estos ingredientes en conjunto y el enebro –único ingrediente de importación– le dieron a su creación una esencia única, sin químicos ni conservantes, “su proceso garantiza calidad y autenticidad”, explicó Christian.

Los ingredientes los adquiere de los habitantes de la comunidad, así varias familias se ven involucradas en el proceso de la elaboración, creando con ello una economía circular que permite apoyar a la comunidad y consumir productos locales.



Christian nos comenta con gran orgullo: “El Gin se destila en un alambique de cobre traído de Michoacán”.



"Cada lote es único, cada botella se etiqueta a mano, con su número de lote y fecha, lo que logra que cada botella cuente con un toque único y personal".



Su logotipo plasmado en las botellas muestra la naturaleza y fauna que primordialmente se encuentra en la región; -el tucán, el venado, el jaguar, y el jaguar negro- con fuerza y orgullo la representa. El diseño es un tributo a la tierra que vio nacer su proyecto, el color es color de la madera de palo de tinte, cuando llueve la madera se destiñe y deja todo el suelo de un color rojo intenso.

SU DISTRIBUCIÓN

Hoy por hoy la **Solferino Native Dry Gin** ha crecido exponencialmente, produciendo al rededor de mil botellas por mes. Es distribuida a través de Amazon y Mercado Libre; exportada recientemente a Chicago, ahora con la colaboración directa de Livek, importante distribuidora de gran renombre ubicada en Cancún, y es que su ginebra puede estar en todas las barras de bebidas especializadas de la Riviera Maya.



SOLFERINO
DRY GIN native

"Hemos ido ganando lugar poco a poco en las barras de México".

SOLFERINO GINEBRA PREMIADA

Las competencias han sido otro importante trampolín para dar a conocer la Ginebra. Entre los concursos en los que hemos participado logrando un importante desempeño se encuentran:



- "Concurso Catad'Or World Spirit Awards" realizado en Chile en el año 2021, obteniendo Medalla de Oro a nivel internacional.



- "Concurso De Espirituosos" en Guanajuato, realizado en Mineral de Pozos, México en el año 2021 obteniendo medalla de Oro.



- "Concurso De Espirituosos" en Guanajuato, realizado en Mineral de Pozos, México en el año 2022 obteniendo el galardón Gran Oro.

- "World Drinks Awards" celebrado en Inglaterra este 2025, obteniendo la preciada medalla de Oro a nivel mundial, quedando definitivamente como la **Mejor Ginebra Mexicana 2025**.



METAS A FUTURO

Nuestra meta es lograr que **Solferino Native Dry Gin** sea conocida en su totalidad en México y otros países, queremos que sea la Ginebra por excelencia, que represente a México y desde luego a Quintana Roo.

PORQUE SOLFERINO NATIVE DRY GIN DEBE ESTAR EN TU BARRA

El porcentaje que representa el Gin & Tonic en el servicio de una barra puede variar según el país, el tipo de bar y la moda del momento, pero en general, ocupa entre un 20% y un 40% del total de los cócteles servidos en bares donde la ginebra es popular.

Este trago se ha convertido en una bebida insignia, especialmente durante la última década, gracias al auge de las ginebras Premium y las tónicas artesanales.

 @solferinonative



 @solferinonative



EVITE EL EXCESO

¿POR QUE RECOMENDAR BEBIDAS CON GINEBRA? – CON MODERACIÓN-

Bajo contenido calórico

- Una medida (aprox. 40 ml) de ginebra tiene unas 97 calorías, menos que muchas cervezas o cócteles azucarados.

Propiedades digestivas

- Los botánicos como el enebro, el anís o el cardamomo se han utilizado históricamente para estimular la digestión.

Efecto diurético

- El enebro tiene propiedades diuréticas suaves, lo que podría ayudar a eliminar retención de líquidos (aunque esto también puede llevar a deshidratación si no se bebe agua).

Antioxidantes botánicos

- La ginebra contiene extractos de hierbas y especias ricas en antioxidantes (enebro, raíz de angélica, cítricos), que pueden tener efectos beneficiosos en el cuerpo, aunque en pequeñas cantidades.

Puede reducir los niveles de estrés (temporalmente).

- Como otros licores, puede tener un efecto relajante, aunque esto es solo a corto plazo y no debe usarse como forma de manejar el estrés crónicamente. ☹

ECO DE LA SELVA ESPÍRITU DE QUINTANA ROO

PROHIBIDO A MENORES DE 18 AÑOS



SOLFERINO
DRY GIN *native*

FICHA TÉCNICA

Denominación comercial: **Solferino Native Dry Gin.**

Categoría del Producto: **Gin.**

Origen: **Solferino, Quintana Roo, México.**

Código arancelario: **2208.50.00.00.**

Graduación alcohólica: **40% Alc. Vol.**

Base alcohólica: **Alcohol de caña tridestilado 96% de grado alimenticio.**

Botánicos: **Enebro, romero, canela, pimienta negra, regalíz, zacate limón, piel de cítrico, hierba buena, hoja santa .**

Vista: **Incoloro, claro, transparente, con mínimas perlas de terpenos (aceites esenciales).**

Naríz: **Intenso, Cítrico, Herbal, Nebrina.**

Paladar: **Seco, con notas cítricas y herbales, suave y fácil de digerir.**

Presentación: **Caja de cartón con 6 botellas de vidrio reciclado de 750 ml con tapón de madera y corcho sintético.**

Etiquetado Manual: **etiqueta trasera, frontal, cuello y sello de seguridad.**

Loteado: **Numerado de Botellas, Lote y fecha de destilado escritos a mano.**

Condición de conservación: **Temperatura ambiente. No apilar más de 5 cajas.**

Servicio recomendado: **Abundante hielo, 2 oz de Solferino Native Dry Gin, completar con agua tónica y una rodaja de toronja.**

 @solferinonative



amazon.com



PROHIBIDO A MENORES DE 18 AÑOS

EVITE EL EXCESO



Barista on Demand

La cafetería autónoma SOBRE RUEDAS DE RHEA



El grupo italiano Rhea Vendors presenta Barista On Demand, una cafetería autónoma que revoluciona la experiencia de la pausa para el café al integrar movilidad, inteligencia artificial e Internet de las Cosas.



Imagen: www.wired.it/article/rhea-barista-on-demand-caffe-cina-mobile-world-congress-barcellona

Un modelo que transforma el consumo de café de un modelo



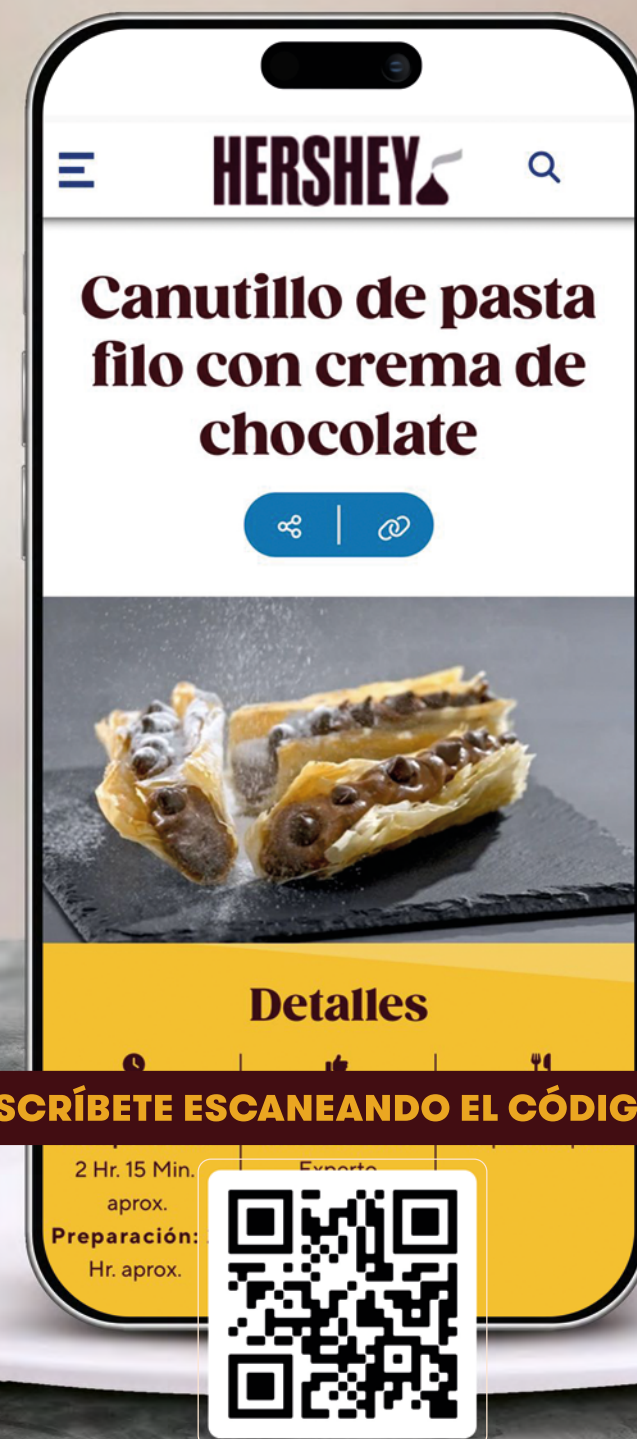
Mostrando así cómo va a ser el consumo del futuro.



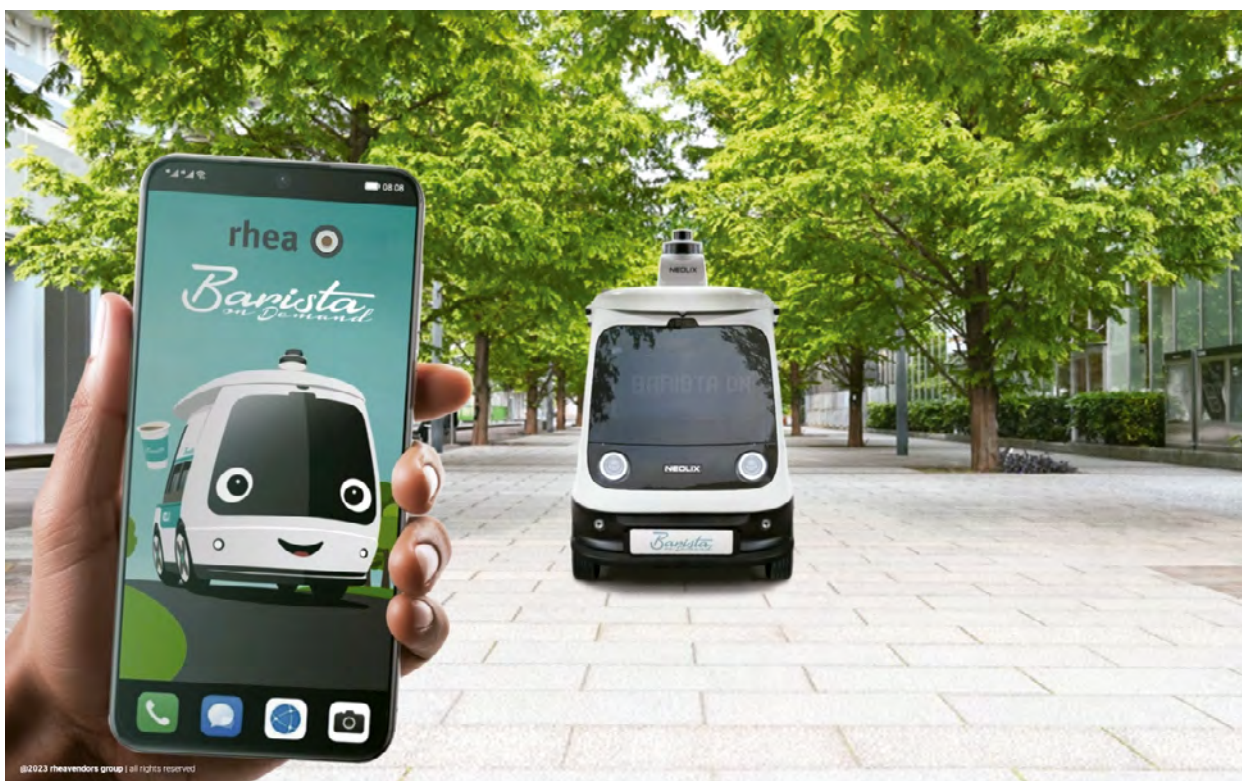
HERSHEY
FOODSERVICE

Conoce tips, recetas exclusivas y tendencias

de repostería pensadas para tu negocio



COME BIEN



Rhea muestra con este desarrollo cómo la cafetería evoluciona hacia un nuevo modelo de negocio más sostenible y eficiente.

Barista on Demand es un modelo de 'cafetería del futuro' diseñada para mejorar la experiencia del cliente y prever las necesidades futuras del sector. Se trata de una estación de café móvil desarrollada por Rhea Vendors Group y la china Neolix, que integra máquinas de café automáticas en un vehículo de conducción autónoma.

Una cafetería sobre ruedas, disponible 24/7, diseñada para servir café de calidad a la carta: los consumidores pueden pedir su café desde una app en su móvil y recibirlo donde quieran, en casa, en la oficina o sobre la marcha.

El objetivo de Barista On-Demand es redefinir la experiencia del café. Se trata de la primera cafetería autogestionada que interactúa con el usuario a través del avatar generado por IA del experto barista Andrea Lattuada y transforma la experiencia del café hacia un modelo.

Un proyecto de innovación que muestra el camino para nuevos y extraordinarios desarrollos en el campo del vending aplicado a la conducción autónoma.

*«De la tienda
al Cliente»*

Barista On-Demand lleva la rica tradición del café italiano un paso más allá, poniendo a las personas en el centro de una experiencia inclusiva, innovadora y sostenible, ya que la estación de café es capaz de llegar a los consumidores en cualquier lugar. ☕

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



Chocolate Dubái

La dulce tentación

En el mundo de la gastronomía, Dubái se ha posicionado como una ciudad que no escatima en lujo ni en innovación.

Pero esta vez, el protagonista no es un plato extravagante cubierto de oro, ni un restaurante con vista al desierto...

Sino se trata de un chocolate artesanal, el Chocolate Dubái, que ha conquistado internet, donde acumula millones de vistas.

Su popularidad ha sido tal, que ha redefinido lo que entendemos por un dulce de lujo.



¿Dónde nace el Chocolate Dubái?

Aunque la escena pastelera de Dubái fue terreno fértil para que surgieran fusiones innovadoras como el chocolate relleno de pistacho, su creación original comenzó en FIX Dessert Chocolatier, una boutique de repostería fundada en 2021 por la chef británico egipcia Sarah Hamouda.



Motivada por sus antojos durante el embarazo y su pasión por reinterpretar sabores tradicionales del Medio Oriente, Hamouda diseñó una barra de chocolate que combinaba lo artesanal con lo visualmente impactante. Así nació «Can't Get Knafeh of It», una barra hecha con chocolate con leche, un generoso relleno de crema de pistache y una base crujiente de masa kataifi.



host | Milano

INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

17-21
OCTOBER
2025
fieramilano

NEW SHAPES OF
HOSPITALITY

In collaboration with

madeinitaly.gov.it



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'interventismo commerciale

Associated to



host.fieramilano.com



FIERA MILANO



El producto se convirtió en un éxito inmediato en redes sociales, particularmente en TikTok, donde su corte limpio y relleno brillante lo volvieron material perfecto para contenido viral. A finales de 2023, acumulaba más de 120 millones de visualizaciones, y su fama cruzó fronteras rápidamente.

¿Qué tiene de especial el Chocolate Dubái?

Este famoso lujo consiste en una barra de chocolate con leche rellena de una capa de crema de pistacho y acompañada de masa kataifi —pasta de hilos finos originaria de Grecia a base de harina de trigo, agua y, a veces, aceite o sal— que le aporta una textura crujiente única. El resultado es un contraste de sabores y texturas que ha conquistado tanto a creadores de contenido como a amantes del dulce en todo el mundo.

Visualmente llamativo, con un corte transversal que revela el color verde brillante del pistacho y las capas perfectamente definidas, este chocolate está diseñado para ser compartido y admirado en redes sociales, su popularidad lo ha convertido en una sensación global, replicado por marcas y pastelerías de todo el mundo.



Pistacho: más que un ingrediente, un símbolo de lujo

El pistacho ha sido valorado como un producto de lujo desde la antigüedad. Civilizaciones como la persa y la romana ya lo consideraban un manjar reservado para la realeza y las élites, tanto por su sabor delicado como por su rareza.

A diferencia de otros frutos secos, su cultivo es complejo: necesita condiciones climáticas muy específicas, tarda años en dar frutos y requiere un manejo cuidadoso para garantizar su calidad.

El pistacho, además de aportar sabor y color a este chocolate viral, ha ganado protagonismo en los últimos años como un ingrediente asociado al lujo y la sofisticación.

En muchas culturas del Medio Oriente, los pistachos son considerados un símbolo de hospitalidad y riqueza, presentes en banquetes, postres tradicionales y celebraciones especiales. Su color verde brillante, su sabor único y su alto coste, en comparación con otros frutos secos, lo han posicionado como un ingrediente “premium” en la repostería moderna.



El chocolate Dubái es una muestra del crecimiento de la gastronomía de lujo en escenarios globales. Su éxito se debe a la combinación de ingredientes tradicionales con presentaciones modernas que responden a las tendencias actuales de consumo.

Este producto refleja el interés por rescatar sabores clásicos y adaptarlos a un mercado que busca exclusividad, calidad y experiencias sensoriales únicas. 🍫



LEE KUM KEE

SU SABOR
TE ENCANTARÁ



CSA.LKK.COM



Contacto

JULIO.REANO@LKKUSA.COM



MANEJO DEL PRODUCTO

RECEPCIÓN DE LAS PAPAS CONGELADAS

DE ESTADOS UNIDOS



Las Papas de Estados Unidos se Traducen en Ganancias

Las **papas de Estados Unidos** le ayudarán a aumentar sus ganancias. Su conveniente formato reduce el tiempo de preparación y los costos de mano de obra; su alto contenido de sólidos y bajo contenido de humedad conservan el costoso aceite para freír; y las mismas condiciones de crecimiento que hacen a las **papas congeladas de Estados Unidos** tan esponjosas y deliciosas, dan como resultado papas perfectamente formadas para producir un mayor porcentaje de papas más largas.

Un estudio de la Universidad del Estado de Oregón (Oregon State University) comparó **papas congeladas**

U.S. Extra Long Fancy con papas congeladas del grado más alto disponible de otros países exportadores y encontró que la longitud superior de las **papas congeladas de Estados Unidos** se traduce en más porciones por caja. Más porciones por caja equivale a más porciones vendidas y, a su vez, más porciones vendidas significa más dinero en la caja registradora.

Una buena recepción de las Papas Congeladas de Estados Unidos te permite optimizar el rendimiento del producto, asegurando apariencia, sabor y textura atractivos.

Para obtener mayor información de cómo agregar papas de Estados Unidos a su menú, comuníquese con Potatoes USA México

Grupo PM • Tel: (777) 316 7370

grupopm@grupopm.com

www.potatoesusa-mx.com

f USA papas
@usapapas
USA papas

Potatoes
USA



Sigue estos consejos al recibir las papas congeladas:

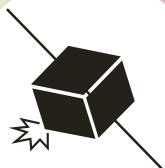


CHECA QUE LAS CAJAS NO ESTÉN MALTRATADAS

Si las cajas se encuentran golpeadas, húmedas y/o con exceso de escarcha o hielo, informa de inmediato al proveedor.

CUIDA QUE LAS CAJAS NO SE DEJEN CAER AL PISO

Una caída de un metro de altura rompe hasta un 35% del contenido de papa congelada.



VERIFICA LA TEMPERATURA

El producto debe estar a -18°C (0°F), y no mayor a -12°C (10°F). Coloca el vástago del termómetro entre dos bolsas de producto durante dos minutos aproximadamente y toma nota de la temperatura. Nunca perfores las bolsas para prevenir la contaminación del producto.



EVITA QUE LAS PAPAS ESTÉN EN ESPERA

Recuerda que, si las papas se descongelan, se deteriorará su calidad, apariencia y consistencia al momento de prepararse.



Almacenamiento

Sigue estos consejos al almacenar las papas congeladas y siempre estarán listas y en las mejores condiciones para prepararlas.

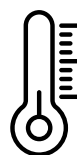


ALMACÉNALAS INMEDIATAMENTE

Evita un descongelamiento parcial del producto que cause problemas futuros.

TEMPERATURA

Debe ser de -18°C (0°F) y no mayor de -12°C (10°F). Recuerda que la calidad de las papas no se ve afectada si se almacenan a temperaturas más bajas.



ESTIBAS DE CAJAS

Evita apilar más de 6 cajas; si las papas se rompen, se refleja en bajo rendimiento y exceso de grasa en el producto final.

No coloques otros productos sobre las papas. Recuerda que la condición de congelado **NO** es sinónimo de resistencia física.



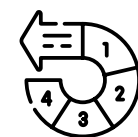
CIRCULACIÓN DE AIRE

Deja una separación de 5cm entre la pared y las cajas para que las paredes se enfríen y las cajas no se descongelen. No coloques las cajas a corta distancia de las puertas del almacén ya que se expondrán a variación de temperatura por la apertura de puertas. Coloca las cajas sobre un sistema de emparillado o tarimas metálicas o plásticas sin obstruir los ventiladores así la circulación de aire frío será adecuada.



CAJAS Y BOLSAS CERRADAS

Mantenlas cerradas para evitar la contaminación o combinación de olores y sabores de otros productos almacenados. Además, esto reduce el riesgo de formación de cristales de hielo en el producto.



ROTACIÓN DEL PRODUCTO

Para no acumular producto viejo en el almacén, utiliza el sistema PÉPS (Primeras Entradas-Primeras Salidas). Identifica el producto con colores diferentes para cada día de la semana, anota la fecha de entrada del producto al almacén para reducir el manejo excesivo de las cajas con producto.



AISLAMIENTO DE EQUIPOS FRIGORÍFICOS

Verifica periódicamente los empaques de los equipos de congelación para evitar la humedad y fuga de aire frío del almacén.



EVITA SACAR LAS PAPAS DE LAS CAJAS

En caso de hacerlo, coloca las bolsas verticalmente para no dañarlas.



Para obtener mayor información de cómo agregar papas de Estados Unidos a su menú, comunícate con Potatoes USA México

Grupo PM • Tel: (777) 316 7370

grupopm@grupopm.com

f USA papas
@usapapas
p USApapas

www.potatoesusa-mx.com



CÓMO EL TURISMO GASTRONÓMICO IMPULSA EL SECTOR TURÍSTICO

La gastronomía está presente en casi todos nuestros planes de descanso, vacaciones y diversión. Si vamos al cine, disfrutamos de unas palomitas; si quedamos para tomar algo, acompañamos con una botana, y cuando viajamos, no regresamos sin probar la cocina local. De esta conexión entre el ocio y la comida surge el turismo gastronómico, que se ha convertido en un importante motor de crecimiento para el sector turístico a nivel internacional.

1 ¿Qué es el turismo gastronómico?

El turismo gastronómico se define como un conjunto de experiencias diseñadas para descubrir las tradiciones culinarias y los productos típicos de una región. No se trata únicamente del acto de comer, sino de sumergirse en la cultura, la historia y las costumbres del lugar a través de sus alimentos, ingredientes y técnicas de cocina.

2 Importancia del turismo gastronómico en la industria restaurantera

La influencia de la gastronomía en el turismo se manifiesta en dos grandes aspectos. Por un lado, ha dado lugar a una amplia variedad de actividades diseñadas para satisfacer el interés culinario de los turistas, como visitas guiadas, museos gastronómicos, catas en bodegas, degustaciones y clases de cocina.

Por otro lado, esta creciente demanda ha impulsado la creación de nuevos empleos. Además de camareros, personal de limpieza y guías certificados, ahora se requieren perfiles especializados como sumilleres, animadores y guías con conocimientos específicos en gastronomía.

Impacto económico y generación de empleo

No se proporciona un número específico de turistas que visitaron México acudiendo por su gastronomía. Sin embargo, el sector turístico mexicano ha identificado que la gastronomía es un importante motivador de viaje y representa el 30% del gasto total de los turistas extranjeros en el país.

Se estima que la actividad gastronómica en México genera más de 515,000 establecimientos de comida y emplea a más de 1.4 millones de personas de forma directa y a 3.8 millones de forma indirecta, según Hosteltur.

La gastronomía mexicana es reconocida a nivel mundial y ha sido incluida en rankings de las mejores cocinas del mundo.

Por otro lado, cifras del SEPE de 2019 señalan que a nivel mundial se crearon 333 millones de empleos en el sector turístico, aunque en su mayoría vinculados a contratos temporales.



Atracción de nuevos segmentos de mercado

Para garantizar el éxito y la constante renovación del turismo gastronómico, es fundamental atraer nuevos públicos. Las generaciones Millennial y Z destacan como uno de los segmentos más exigentes y abiertos a experimentar.

Estas generaciones están al día con las tendencias más innovadoras, pero también buscan combinarlas con tradiciones y elementos únicos para compartir en sus redes sociales. Por ello, es crucial ofrecerles actividades que mezclen costumbres, exclusividad, atractivo visual y actualidad social, como propuestas veganas o visitas a mercados locales con un enfoque gourmet.

El ecoturismo y la gastronomía sostenible representan otro nicho en crecimiento. Los viajeros interesados en estas opciones valoran especialmente las iniciativas que incluyen productos locales, orgánicos y de temporada, con un claro compromiso con la sostenibilidad. Experiencias como rutas gastronómicas o turismo rural que les permitan conectar con la cultura e historia local son particularmente atractivas para este público.

Otros segmentos clave incluyen a los viajeros interesados en experiencias de lujo, como cenas privadas con chefs reconocidos o clases exclusivas, y a los turistas senior, que prefieren actividades tranquilas como menús especiales en ambientes relajados o experiencias relacionadas con la historia gastronómica. Finalmente, el turismo de negocios y eventos y la gastronomía internacional también se posicionan como grupos estratégicos para el desarrollo de nuevas opciones en turismo gastronómico.



Imagen: www.andbeyond.com/our-lodges/africa/botswana/okavango-delta/andbeyond-sandibe-okavango-safari-lodge/



3 Estrategias para potenciar el turismo gastronómico en los restaurantes

No hay duda de que la integración de la gastronomía en el turismo tiene un sinnúmero de caminos a explorar. Por ello, es importante diseñar nuevas estrategias que mejoren la competitividad de los destinos y mantengan la atracción del turista. De ellas depende el futuro del sector hoteles y restaurantes, cuya sinergia y colaboración es ya indispensable.

Desarrollo de experiencias culinarias únicas

El turista gastronómico busca vivir experiencias culinarias únicas que le permitan conectarse plenamente con el entorno y la cultura locales. Por ello, la exclusividad de las ofertas es una característica básica.

Buenos ejemplos de ello son los espectáculos culinarios en vivo, las cenas temáticas o los diversos festivales de comida.

Integración de productos de proximidad y sostenibles

Otra característica de este turista es el respeto a la tierra de la que salen los alimentos que degusta y, por tanto, la sostenibilidad de toda práctica culinaria.

Por ello, se deben ofrecer actividades que incluyan productos locales y orgánicos y menús sostenibles que certifiquen el compromiso con el medio ambiente.

Formación y capacitación del personal en cultura gastronómica

Para lograr lo anterior, es indispensable contar con equipo preparado, que contagie el entusiasmo por los productos naturales y tradiciones gastronómicas locales.

La mejor manera de interiorizar este conocimiento es imbuirse de la cultura local, estudiar el maridaje y las bebidas de la zona, desarrollar habilidades en el trato con el cliente, favorecer las experiencias interactivas, tener siempre presente la sostenibilidad de todas las actividades y, por supuesto, una formación continua.

4 Casos de éxito en la implementación del turismo gastronómico

El triunfo de los ejemplos que se van a citar tiene como denominador común el dinamismo y la rentabilidad de sus propuestas y el llevar aparejados un desarrollo económico y un fomento del valor local. Además, no se debe olvidar que una buena estrategia de marketing y comunicación es básica para dar a conocer las posibilidades gastronómicas del destino en cuestión.

Regiones y ciudades reconocidas por su oferta gastronómica

Barcelona es un excelente ejemplo de cómo combinar tradición, oferta gastronómica, arquitectura y vida nocturna. Además de sus ya conocidos atractivos, la Ciudad Condal cuenta con el emblemático Mercado de la Boquería y una destacada oferta de alta cocina, con varios restaurantes galardonados con estrellas Michelin.



Otro caso es Tokio, un referente mundial de alta cocina japonesa. La ciudad alberga el famoso Mercado de Tsukiji, y ofrece un fascinante contraste entre su vibrante comida callejera y su innovadora cocina de vanguardia.

Eventos y festivales gastronómicos

La música y el cine ya no son las únicas protagonistas de los grandes festivales, ya que el turismo gastronómico ha logrado consolidarse como un elemento central en este tipo de eventos.

Entre los ejemplos más destacados se encuentra el Oktoberfest en Alemania, donde, además de disfrutar de una amplia variedad de cervezas, los asistentes pueden degustar platos típicos como salchichas y pretzels. Otro caso notable es la Fromago Cheese Experience, el mayor evento dedicado al queso en España, celebrado en Zamora. Este festival ofrece talleres, degustaciones y una amplia selección de marcas, convirtiéndose en un paraíso para los amantes del queso.

5 Desafíos y consideraciones para el futuro

La sociedad moderna y su velocidad obligan a cualquier sector a innovar constantemente para atender demandas y tendencias en crecimiento.

Por ello, los siguientes desafíos y consideraciones deben ser tenidos en cuenta por todos los actores involucrados en el turismo gastronómico.

Adaptación a las nuevas demandas del turista gastronómico

El turista gastronómico tiende a buscar experiencias cada vez más auténticas, inmersivas y exclusivas, por lo que las nuevas propuestas deben integrar el interés por la autenticidad local y la participación del turista.

En un nivel más global, dichas actividades también deben cumplir con una sostenibilidad asegurada y un compromiso con el comercio justo.



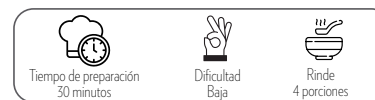
Sostenibilidad y responsabilidad social en la oferta gastronómica

Por otro lado, los viajeros son cada vez más conscientes de lo que sus elecciones de ocio suponen para los lugares visitados. Por ello, los grandes desafíos que debe enfrentar la gastronomía en el turismo son la reducción del desperdicio de alimentos, la mirada hacia una agricultura regenerativa y sostenible, la creación de un turismo inclusivo y responsable y el compromiso con la transparencia y la trazabilidad.

El turismo gastronómico ha demostrado ser un motor clave para la industria restaurantera, conectando tradición, cultura y nuevas experiencias culinarias que atraen a un público diverso y en constante evolución. Sin embargo, su desarrollo sostenible y competitivo dependerá de la capacidad de los involucrados para innovar, adaptarse a las demandas del mercado y promover prácticas responsables.

La gastronomía, como elemento central del turismo, no solo impulsa el crecimiento económico, sino que también fortalece la identidad cultural y la economía local. 🍴

PAPA REJA CON CREMA BATIDA Y MANZANA CARAMELIZADA



Ingredientes

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 12 papas raja | 1 cucharada de azúcar glass |
| 2 manzanas fileteadas | 1 cucharadita de vainilla |
| 5 cucharadas de mantequilla | 1 cucharadita de canela en polvo |
| 1 cucharada de tomillo fresco | 4 cucharadas de cajeta |
| 3 cucharadas de azúcar mascabado | |
| 1 cucharada de canela en polvo | |
| 1 taza queso parmesano rallado | |
| 1 taza de crema para batir | |

Procedimiento

- En una charola para hornear, coloca las papas raja y barnízalas con un poco de mantequilla. Hornea a 180°C por 15 minutos o hasta que la superficie esté dorada.
- Bate la crema con el azúcar y vainilla hasta que monte. Reserva.
- En una sartén agrega la mantequilla restante y saltea las manzanas a fuego bajo moviendo regularmente; agrega dos cucharadas de cajeta y deja enfriar por completo.
- Sirve crema batida sobre la papa raja y termina con manzanas caramelizadas. Decora con la cajeta restante.



Para obtener mayor información de cómo agregar papas de Estados Unidos a su menú, comuníquese con Potatoes USA México

Grupo PM • Tel: (777) 316 7370

grupopm@grupopm.com

www.potatoesusa-mx.com

f USA papas
 @usapapas
 USApapas

Potatoes
 USA

PAPA REJA CON PURÉ DE AGUACATE Y SALMÓN AHUMADO



Ingredientes

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 12 piezas de papa reja | 150g salmón ahumado |
| 1 aguacate | 1 limón amarillo |
| 1 cucharada de mayonesa | 1/2 taza de hojas de albahaca |
| 1 cucharada de peperoncino | Aceite suficiente para freír |
| 1 chile serrano | |
| 1/2 taza hojas de cilantro | |
| 3 cucharadas de aceite de oliva | |

Procedimiento

1. En una charola coloca las papas, aplica aceite con una brocha y hornea a 200° por 15 minutos; reserva.
2. Licúa el aguacate con el chile serrano, mayonesa, cilantro, jugo de limón, albahaca. Salpimienta al gusto hasta obtener un puré suave.
3. Coloca sobre un platón las papas reja y agrega una cucharada de puré de aguacate, una rebanada de salmón, gotas de limón y cilantro, decora con hojas de albahaca y peperoncino.



PAPAS GAJO CON SALSA DE HABANERO QUEMADO



Ingredientes

- 4 tazas de papa gajo
- 2 cucharadas de perejil picado
- 3 chiles habaneros
- 2 tortillas
- 2 dientes de ajo
- 1/4 de cebolla morada
- Aceite vegetal suficiente
- 1 pizca de azúcar
- Sal y pimienta

Procedimiento

1. En una cacerola, fríe las papas gajo en aceite suficiente hasta que estén crujientes; retirar y colocarlas sobre papel absorbente, mezclarlas con el perejil y salpimienta. Reserva.
2. En un comal quema las tortillas, chiles habaneros, ajos, cebolla.
3. Muele los ingredientes quemados con media taza de aceite vegetal, azúcar y salpimienta al gusto.
4. Sirve las papas con la salsa de habanero.



SÁNDWICH DE HASH BROWN CON POLLO FRITO Y ENSALADA DE COL



Ingredientes

- | | |
|----------------------------------|---------------------|
| 8 papas Hash Brown | 1/2 taza de cerveza |
| 4 milanesas de pollo | Pan molido |
| 1 jitomate en rebanadas | |
| 1 aguacate en láminas delgadas | |
| 1/4 cebolla morada fileteada | |
| 4 hojas de lechuga | |
| 1/4 taza de mayonesa de chipotle | |
| 1/2 taza de harina | |
| 2 huevos | |
| Aceite suficiente para freír | |

Ensalada de col:

- 1 taza de zanahoria rallada
- 1 taza de col blanca rallada
- 1 taza de col morada rallada
- 1 cucharada de mayonesa
- 1/2 limón, el jugo
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

1. En una cacerola fríe las papas Hash Brown en aceite suficiente hasta que estén crujientes; pásalas a un papel absorbente; reserva.
2. Pasa las milanesas por el harina, salpimienta y reserva.
3. Mezcla la cerveza con el resto de la harina y los huevos, pasa las milanesas por la mezcla y fríe hasta que estén crujientes.
4. Unta la mayonesa de chipotle sobre una papa Hash Brown, añade lechuga, cebolla y jitomate; agrega la milanesa y aguacate y cubre con otra papa Hash Brown.
5. Corta el sándwich por la mitad, envuelve con papel encerado y sirve.



PAPAS FRITAS CON 3 DIPS: CHIPOTLE CON MIEL, MOSTAZA CON MAPLE Y BBQ CON WHISKY



Ingredientes

- 4 tazas de papas corte recto
- 2 cucharadas de perejil picado
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado
- Aceite suficiente para freír
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de hojas de cilantro
- 1 limón, el jugo

Dip de mostaza con miel

- 2 cucharadas de mostaza
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Preparación de dips

Dip Jalapeño

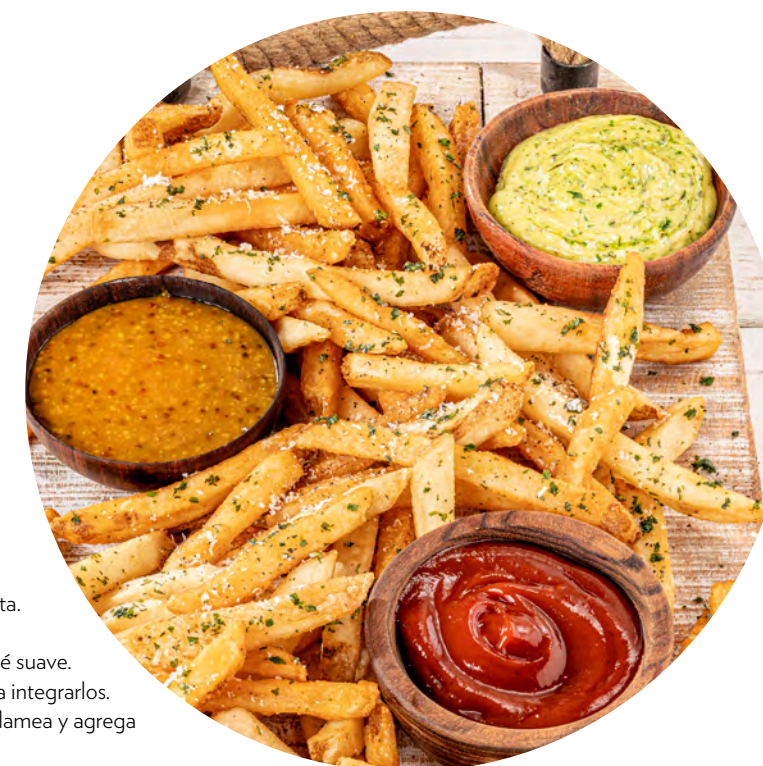
- 1/2 taza de mayonesa
- 1 chile jalapeño

Dip de BBQ con whisky

- 1/4 de taza de whisky
- 1/2 taza de salsa BBQ

Procedimiento

1. Fríe las papas en suficiente aceite hasta que estén crujientes; ponlas en un papel absorbente. Mezcla las papas con el queso; perejil y salpimienta. Cubre las papas con esta mezcla.
2. Para el aderezo de jalapeño, licúa los ingredientes hasta obtener un puré suave.
3. Para el de dip de mostaza con miel, mezcla todos los ingredientes hasta integrarlos.
4. Para el dip de BBQ con whisky, calienta una sartén y agrega el whisky, flamea y agrega la salsa. BBQ. Deja enfriar.



Para obtener mayor información de cómo agregar papas de Estados Unidos a su menú, comuníquese con Potatoes USA México

Grupo PM • Tel: (777) 316 7370

grupopm@grupopm.com

www.potatoesusa-mx.com

f USA papas
@usapapas
p USApapas

Potatoes[®]
USA

ABASTUR

desde los 80's

ABASTUR 40 años
hasta hoy

40 años de excelencia en la hospitalidad

Proveeduría para:

HOTELES • RESTAURANTES • CAFETERÍAS • CATERING

27 - 29 de agosto 2025
Centro Banamex, CDMX

de 10:00 a 19:00 hrs.



Forma parte
de esta gran
celebración

f X @ y in
abastur.com

Organizado por: **informa markets**

facebook

Foodservicemex

FASHION CHEF REVISTA BAKERY REGION MAYA

Equipo

Barista on Demand:
La cafetería autónoma
sobre ruedas de Rhea



De la Sense
Chocolate Dubái.
La dulce tentación



Cultura Gastronómica
¿Sabes qué estado
en México es más popular
por su comida?

www.foodserviceyequipo.com

