

Food SERVICE

2025



LOS VINOS QUE ELIGEN LOS SUMILLERES:
WORLD'S BEST SOMMELIERS' SELECTION
2025

10

TONATIUH CORTÉS.
CAMPEÓN MUNDIAL
DE PANETTONE 2024
EN MILÁN ITALIA

WWW.FOODSERVICEYEQUIPO.COM

56,670,327 visitas

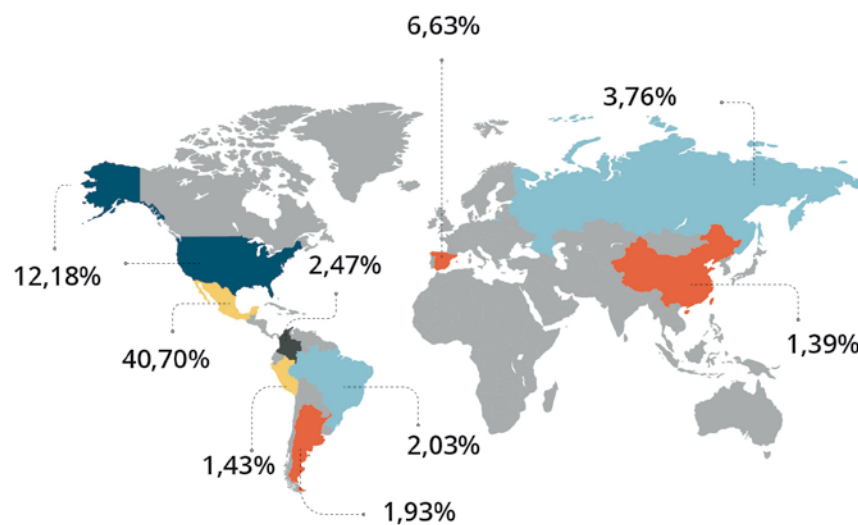
foodserviceyequipo.com

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



LA ALIANZA ENTRE GASTRONOMÍA Y ANTROPOLOGÍA UNA HERRAMIENTA CULTURAL

La alianza entre gastronomía y antropología representa una herramienta cultural poderosa para comprender, preservar y valorar las identidades y dinámicas sociales de las comunidades humanas.

La gastronomía va más allá del arte de cocinar; es una expresión viva de la cultura, la historia y las relaciones sociales de los pueblos. Por su parte, la antropología se encarga del estudio integral del ser humano, incluyendo sus prácticas alimenticias, sus símbolos, sus rituales y sus estructuras sociales. Cuando ambas disciplinas se combinan, surge una alianza poderosa que permite explorar y entender las complejas relaciones entre comida, identidad y cultura.

Desde la antropología, los alimentos no son solo nutrientes, sino símbolos cargados de significado. La forma en que una sociedad cultiva, prepara y consume sus alimentos refleja valores, jerarquías, cosmovisiones y memorias colectivas. Por ejemplo, los rituales alimentarios indígenas, las festividades religiosas con platillos específicos o la transmisión oral de recetas familiares son ventanas al alma cultural de un grupo.

La gastronomía, entendida como conocimiento y práctica, puede nutrirse de la antropología para rescatar tradiciones culinarias en riesgo, fomentar el respeto a la diversidad cultural y promover formas sostenibles de producción y consumo. Al mismo tiempo, permite que los saberes locales, a menudo marginados, ganen un espacio legítimo dentro de discursos globales.

Además, en un mundo donde la globalización tiende a homogeneizar los hábitos alimenticios, esta alianza se convierte en una herramienta de resistencia cultural. Documentar y poner en valor la cocina tradicional es también un acto político que defiende la soberanía alimentaria y el derecho de los pueblos a mantener su identidad.

¡Hasta la próxima edición!

KORINA PONS



FOODSERVICE Y EQUIPO. Revista, Mayo 2025. Editada por Grupo Medios IQ, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Edzna No. 164, Col. Letrán 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 Dorna, 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.

4 NUEVOS NEGOCIOS

Alsea, firma acuerdo con Chipotle para abrir restaurantes en México

10 DISTINCIÓN

Tonatiuh Cortés. Campeón Mundial de Panettone 2024 en Milán Italia

18 DE ELITE

¡Así es el café más hermoso del mundo!

26 TECNOVACIÓN

Nueva tecnología imita la piel de tiburón para crear tablas de cortar resistentes a las bacterias

36 TECNO-DIGITAL

McDonald's 4.0: La transformación digital impulsada por IA generativa y gerentes virtuales

46 ENTREVISTA

En entrevista con: Gustavo Fragoso, Chef Panadero y Pastelero

54 WINE SPIRIT SERVICE

Los vinos que eligen los sumilleres: World's Best Sommeliers' Selection 2025

ALSEA, FIRMA ACUERDO CON CHIPOTLE PARA ABRIR RESTAURANTES EN MÉXICO

El acuerdo está alineado a la estrategia de largo plazo del operador de establecimientos de comida rápida y restaurantes en América Latina y Europa.





La empresa de restaurantes de América Latina y Europa, Alsea informó que firmó un acuerdo con la estadounidense Chipotle Mexican Grill para abrir restaurantes en México.

A través de un comunicado enviado este lunes a la Bolsa Mexicana de Valores (BMV), Alsea detalló que se espera que el primer restaurante abra a principios de 2026, mientras que su expansión se encuentra como con planes para explorar mercados adicionales en la región.

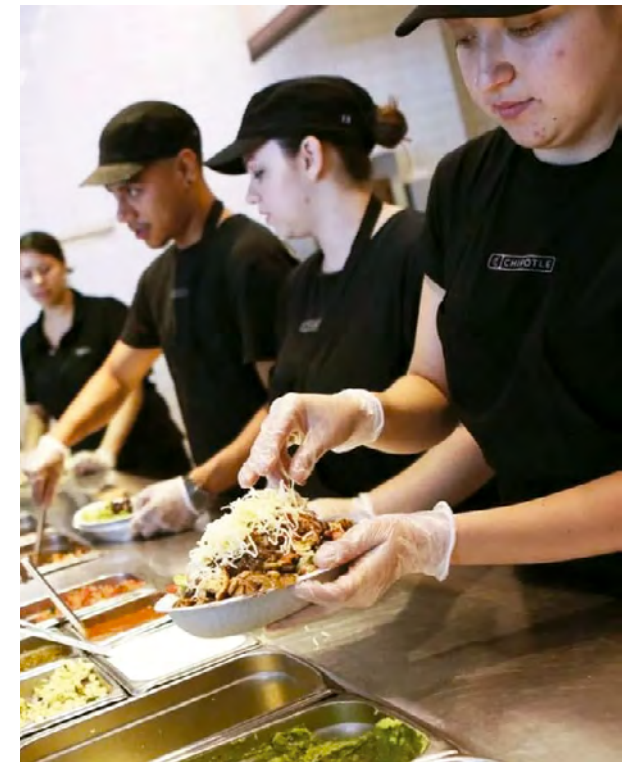
“Estamos orgullosos de colaborar con una marca icónica como Chipotle y de contribuir al crecimiento de su negocio internacional en los próximos años (...)



A través de este acuerdo de desarrollo, continuaremos aprovechando nuestro amplio conocimiento del consumidor mexicano y nuestra experiencia en la industria restaurantera para ofrecer a nuestros clientes las mejores experiencias gastronómicas y marcas de todo el mundo”,

Comentó Armando Torrado, director general de Alsea.

La empresa detalló que este acuerdo está alineado a su estrategia de largo plazo que busca mantener un portafolio de las mejores marcas globales, y representa una oportunidad de crecimiento significativo.



¿Cuál es el concepto de Chipotle Mexican Grill?

Fundada en 1993 en Denver, Colorado, Chipotle Mexican Grill es reconocida a nivel global por ofrecer comida Tex-Mex, elaborada con ingredientes de alta calidad, obtenidos de manera sostenible y libres de colorantes, sabores y conservadores artificiales.

Actualmente cuenta con más de 3 mil 700 ubicaciones en todo el mundo, y ha construido una base de clientes leales gracias a un menú enfocado en carnes criadas de forma responsable, frijoles orgánicos y productos agrícolas de origen local, todos preparados frescos diariamente.

“Estamos seguros de que nuestra comida real, cocinada de manera clásica y con ingredientes de origen responsable, conectará con nuestros clientes en México, la familiaridad del país con nuestros ingredientes y su preferencia por los alimentos frescos, lo convierten en un mercado de crecimiento atractivo para nuestra empresa”.

comentó Nate Lawton, director ejecutivo de desarrollo de negocios en Chipotle. 📍



ABASTUR

desde los 80's

ABASTUR 40 años
hasta hoy

40 años de excelencia en la hospitalidad

Proveeduría para:

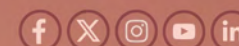
HOTELES • RESTAURANTES • CAFETERÍAS • CATERING

27 - 29 de agosto 2025
Centro Banamex, CDMX

de 10:00 a 19:00 hrs.

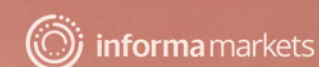


Forma parte
de esta gran
celebración



abastur.com

Organizado por:



Tonatiuh Cortés

Campeón Mundial de Panettone 2024 en Milán Italia



Imagen: www.madridfusion.net

Originario de la Ciudad de México, con estudios previos de Música decide viajar a Barcelona España, buscando una especialización, sin embargo, sus gustos y amor por el pan, le hacen cambiar su destino, radicalmente.

Todo comienza en casa, elaborando pan, así como masa madre con harinas ecológicas, poco tiempo después es contratado en una panadería -sui géneris- como el la describe, ya que eran *hippies*, sin embargo, esa cultura logra hacer que pueda tener ese amor al pan, por que el pan era ecológico y elaborado con masa madre, ingrediente fundamental para la elaboración del Panettone.

En el 2009 apertura Sucal panadería de su propiedad con 3 locales una en calle Rosselló 112, Poblenou y en San Andreu, Barcelona, en menos de un año se incorpora al equipo un panadero de origen Argentino que llevaba una receta, nos comenta, -la cual no era la mejor-



"El Panettone requiere una elaboración muy técnica, con una masa enriquecida con mantequilla, con yemas, con azúcar, con fruta confitada, con horarios específicos y un especial cuidado al elaborar, ya que fermenta únicamente con masa madre, que le da una textura muy particular, así como aromas muy característicos que solo el Panettone puede tener, no es cualquier masa madre es una masa especial para Panettone." "No es un secreto son cuestiones muy técnicas"

Imagen: www.instagram.com/sucalbarcelona

“La diferenciación en la masa madre es una cuestión muy técnica, la masa madre tiene bacterias homo fermentativas como hetero fermentativas, produciendo un diferente ácido, por ejemplo las homo fermentativas produce ácido láctico y las hetero fermentativas producen ácido acético, cuando tu educas a tu masa madre para hacer Panettone, tiene un componente acético mucho más alto que una masa de pan, eso hace que un Panettone tiene esa textura tan sedosa tan tierna además que tenga una conservación tan grande, ya que sin ponerle conservantes, ningún tipo de químico el Panettone se conserva un mes, solo por la magia de la masa madre por el azúcar que lleva, todo lo anterior son cuestiones técnicas pero que son fundamentales”.

“El harina con la que se elabora este tipo de pan es otro ingrediente fundamental se requieren harinas muy técnicas, de una gran cantidad de proteína, pero al mismo tiempo que sean harinas muy extensibles, normalmente una harina fuerte es como un chicle no se estira pero este tipo de harinas son muy fuertes pero las puedes extender mucho, evidentemente los expertos en estas harinas son los italianos, sin embargo en la master class impartida en las instalaciones de Grupo Alpha donde elaboramos Panettone, pudimos lograr hacer un pan bastante aceptable, con una harina nacional aquí en México, siendo esta una gran noticia porque no sería impedimento para elaborar Panettone, que es un pan que esta gran crecimiento, que es importante a nivel comercial y que cada vez más gana un lugar en el consumidor de Panadería”.



Imágenes: www.instagram.com/sucalbarcelona



Imágenes: www.instagram.com/sucalbarcelona

“En España no ha dejado de crecer su consumo en los últimos diez años, y ahora que está teniendo mayor difusión global no podemos desaprovechar el boom, así que animense a elaborar Panettone”.

“Después de ganar el concurso del mejor Panettone en Milán Italia, en nuestra Panadería en Barcelona, **¡ha sido una locura!**, no nos esperábamos ese auge en nuestra venta.

En promedio al mes y medio elaboramos más de cuarenta mil Panettones, hablando de setecientos kilos al día de masa, siendo una empresa pequeña y al ganar un premio de esa magnitud tienes una gran responsabilidad ya que te estas jugando tu prestigio y reputación, no es fácil, aunado a que ganar este concurso no siendo Italiano, todas las miradas se centran en lo que hago, lo que me obliga a no bajar la calidad en cada uno de ellos, con mucho nivel de autoexigencia”.



Imágenes: www.instagram.com/sucalbarcelona



"En el negocio se vende mucho pan con tradición catalana y un poco de aquí y allá, pero lo que no podemos dejar de lado es el pan de muerto en noviembre, hots crush buns para la pascua, english muffin, bagels, vamos incluyendo diversos tipos de panadería, pastelería americana recetas cuidadas, pero el producto estrella sin duda es el Panettone".



Agradezco el gran recibimiento que me han dado en México es algo para mí muy importante e inspirador, agradezco a Grupo Alpha que me han tratado como de la familia y la UPAEP en Puebla ya que elaboraron unos postres inspirados en mí, que estarán en la carta por un tiempo, lo cual me lleno de mucho gusto y sentimiento, agradeciendo infinitamente el detalle.



Imágenes: www.instagram.com/sucalbarcelona

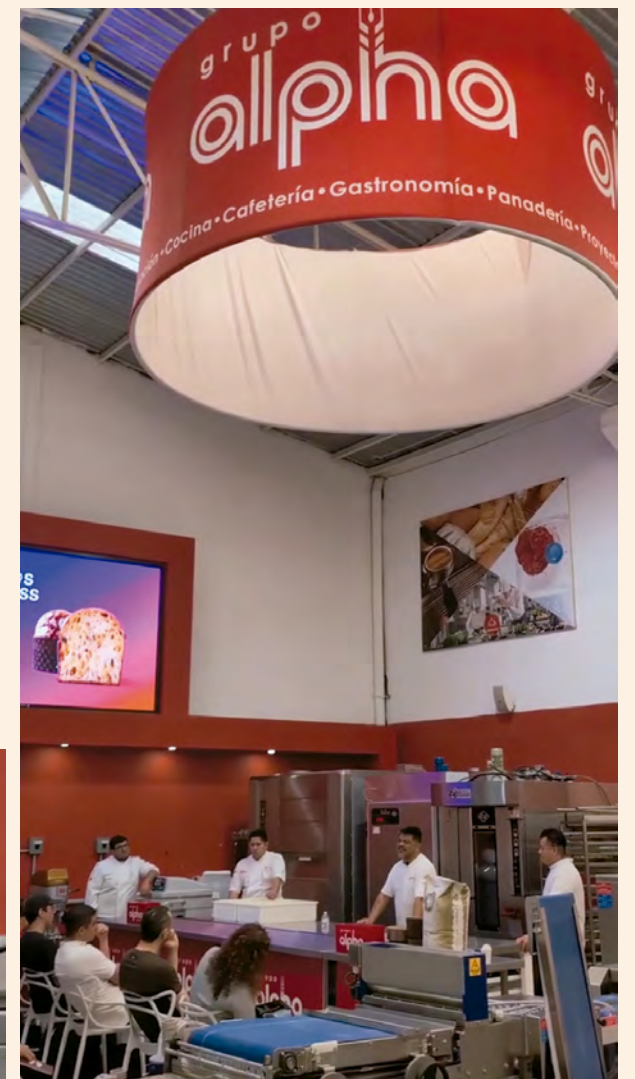




Imagen: www.instagram.com/sucalbarcelona

Próximo concurso a participar:

- Como capitán del equipo español de Panettone asistiendo al campeonato mundial de Panettone por equipos que se celebra octubre en Verona, siendo la final en Milán en Host Milano 2025.
- Jurado en copa del mundo en las Vegas en septiembre en el marco de IBIE edición 2025. 🍷

Sus redes sociales:

Instagram: [@tonatiuh.cortes](https://www.instagram.com/tonatiuh.cortes)
instagram: [@sucalbarcelona](https://www.instagram.com/sucalbarcelona)



host | **Milano**

INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

17-21
OCTOBER
2025
fieramilano

NEW SHAPES OF
HOSPITALITY

In collaboration with

[madeinitaly.gov.it](https://www.madeinitaly.gov.it)



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per lo sviluppo all'estero
e l'exportazione italiana

Associated to

it·ex
ITALIAN
ASSOCIATION
OF INTERNATIONAL
EXHIBITIONS

host.fieramilano.com



FIERA MILANO

¡Así es el café más hermoso del mundo!

El New York Café de Budapest ha sido reconocido en numerosas ocasiones como el café más bonito del mundo.

Su espectacular decoración neo renacentista y su historia lo han convertido en un sitio imprescindible para cualquier visitante de la capital húngara.

LA CAFETERÍA MÁS BONITA DE BUDAPEST

Desde su inauguración en 1894, este majestuoso café ha sido testigo del paso del tiempo, atrayendo a escritores, artistas e intelectuales que encontraban inspiración en sus imponentes salones adornados con frescos en los techos, mármoles y columnas talladas.

Diseñado por el arquitecto Alajos Hauszmann, el New York Café se estableció dentro del New York Palace, uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad. Durante la Belle Époque, este lugar se convirtió en el epicentro de la vida cultural de Budapest, siendo frecuentado por renombrados escritores y editores de la época.

A lo largo de su historia, el café ha acumulado anécdotas y leyendas. Una de las más conocidas cuenta que el escritor Ferenc Molnár, famoso por su novela "Los muchachos de la calle Pal", arrojó la llave de la puerta principal al río Danubio para que el café nunca cerrara sus puertas.

Otros mitos cuentan que este espacio fue refugio de grandes mentes como los cineastas Alexander Korda y Michael Curtiz, director de "Casa blanca".





¿QUÉ ERA ANTES EL CAFÉ NEW YORK BUDAPEST?

En la década de 1920, el café vivió su época dorada con la incorporación de una oferta gastronómica más amplia.

Sin embargo, la Segunda Guerra Mundial trajo consigo la decadencia del lugar, que sufrió daños significativos y llegó a convertirse en una tienda de artículos deportivos y una agencia de viajes.

No fue hasta 2006 que el New York Café recuperó su antiguo esplendor, tras una restauración exhaustiva llevada a cabo por un grupo italiano que transformó el edificio en un hotel de lujo. Desde 2020, la propiedad pertenece al grupo tailandés Anantara.

MENÚ

Visitar este café es un viaje en el tiempo. Su interior lujoso, combinado con la música en vivo de piano y violín, ofrece una experiencia inigualable.

El menú es una combinación de tradiciones húngaras y cocina internacional. Entre sus especialidades destacan el goulash, la crema de patata y el pollo paprika.

Para los amantes del café, es posible degustar un macchiato con oro de 24 quilates, mientras que los postres incluyen delicias como el pastel de chocolate Valrhona y clásicos como la tarta Dobos y el pastel Sacher.



24

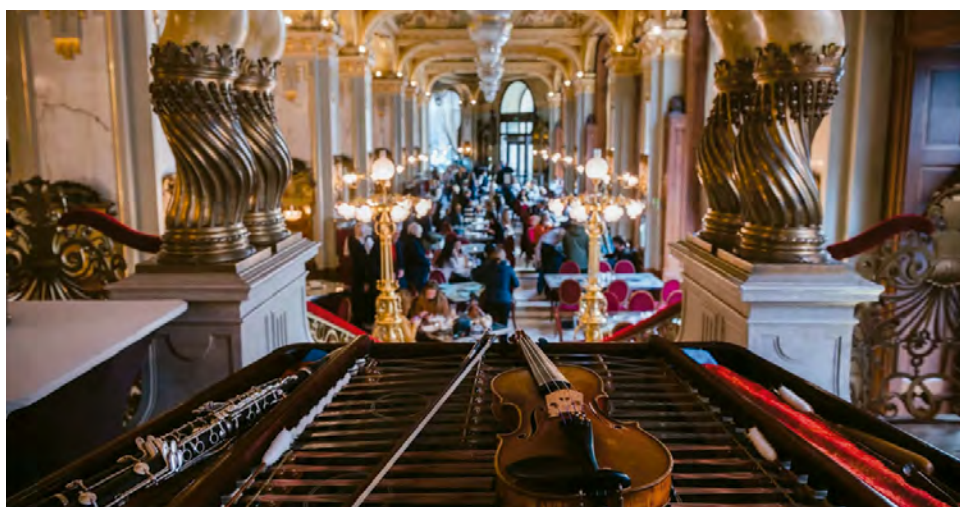
De Elite

HORARIO

El New York Café ha sido reconocido con múltiples premios, entre ellos el título de “El café más hermoso del mundo” otorgado por U City Guide en 2011 y 2012. También ha recibido el premio Budapest Brand en 2014 por su contribución a la cultura y turismo de la ciudad.

Dada su popularidad, el café recibe diariamente a cientos de visitantes, muchos de los cuales hacen fila desde las primeras horas de la mañana para poder disfrutar de su atmósfera única.

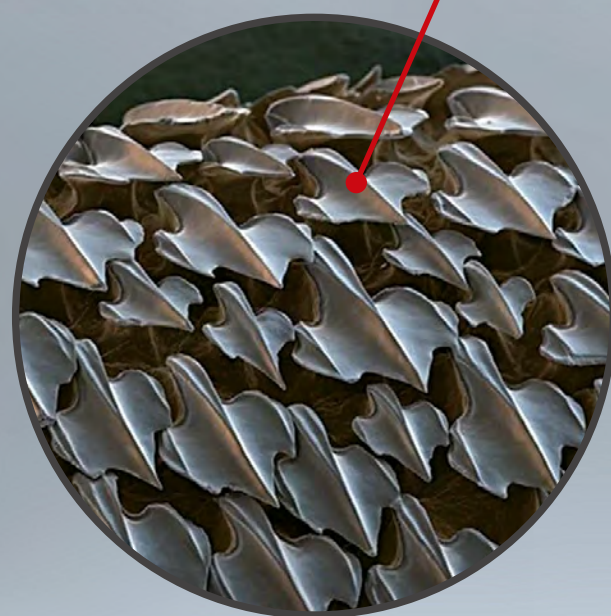
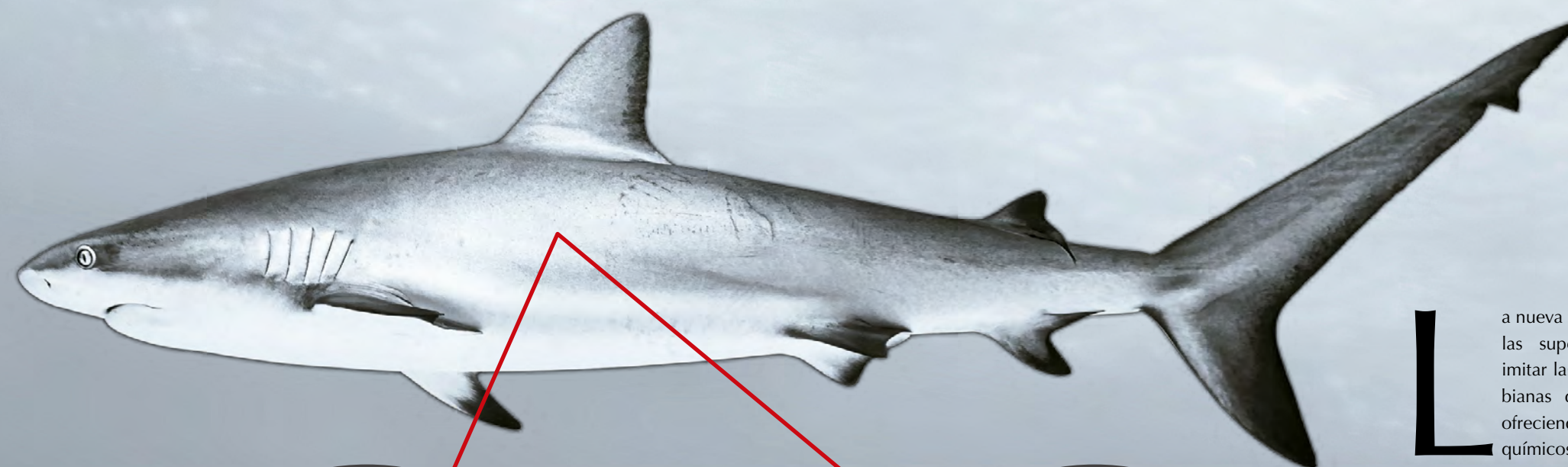
Mientras que el desayuno y la comida funcionan bajo un sistema de llegada por orden, las cenas requieren reserva previa a partir de las 6:00 p.m. El café abre sus puertas todos los días de 7:00 a.m. a 12:00 a.m. ☺



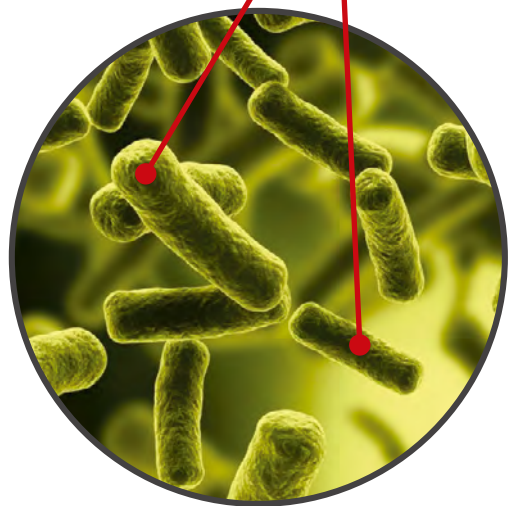
BLACK EAGLE MAVERICK

Victoria Arduino
INSPIRED BY YOUR PASSION.

Nueva tecnología **imita la piel de tiburón** para crear **tablas de cortar resistentes a las bacterias**



La nueva tecnología láser texturiza las superficies metálicas para imitar las propiedades antimicrobianas de la piel del tiburón, ofreciendo una solución libre de químicos para mejorar la higiene en el procesamiento de la carne.



Las plantas de procesamiento de carne se enfrentan a un desafío constante: **mantener las superficies limpias**. Las bacterias de la carne pueden adherirse a las estaciones de trabajo, multiplicarse y formar biopelículas: cúmulos persistentes e invisibles que resisten incluso los protocolos de limpieza más rigurosos. Sin embargo, investigadores de Nueva Zelanda podrían haber encontrado una solución innovadora inspirándose en la naturaleza.

Científicos del Instituto de Investigación Hopkirk, el Centro de Ciencia e Investigación de Seguridad Alimentaria de Nueva Zelanda y el Grupo de Tecnologías Aplicadas han desarrollado una tecnología láser de vanguardia que texturiza superficies metálicas para imitar las propiedades antimicrobianas de la piel de tiburón.

Sus hallazgos, publicados esta semana en la revista *Journal of Laser Applications*, sugieren que este enfoque podría reducir drásticamente la contaminación bacteriana sin necesidad de tratamientos químicos.

De la limpieza a la prevención

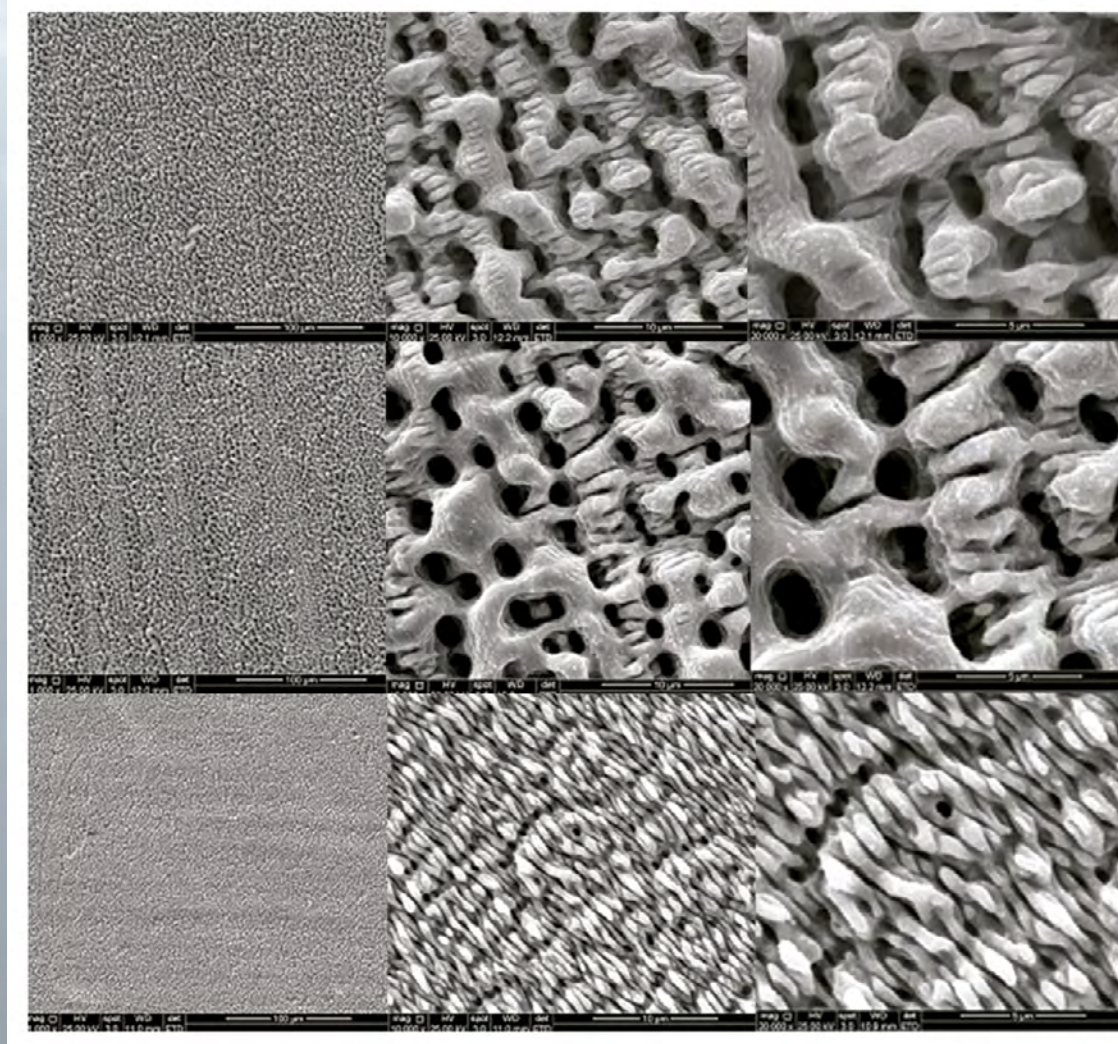
Las estrategias antimicrobianas actuales en el procesamiento de carne presentan limitaciones significativas. Incluso los desinfectantes de superficies de grado alimenticio tienen dificultades para eliminar las biopelículas y las esporas bacterianas bien establecidas.

«Las intervenciones antimicrobianas actualmente aprobadas y utilizadas comercialmente tienen una capacidad limitada para reducir las biopelículas y las esporas bacterianas bien establecidas, y rara vez se logra una descontaminación completa».

Explicó Sebastiampillai Raymond, uno de los autores del estudio.

En lugar de depender de una limpieza constante, los investigadores desarrollaron una técnica de texturizado de superficies inducido por láser. Mediante el uso de láseres para grabar patrones microscópicos en acero inoxidable, Raymond y su equipo alteraron la superficie a escala nanométrica, dificultando físicamente la adhesión y el crecimiento de bacterias.





Texturas a escala micro y nanométrica que dificultan la adhesión de las bacterias, que además, modifican las propiedades hidrófugas de la superficie, un factor clave para el crecimiento bacteriano. Basadas en texturas naturalmente antimicrobianas de la piel de tiburón. Crédito: Sebastiampillai Raymond

Imagen tomada de el artículo: Eficacia antibacteriana del metal texturizado superficialmente con láser sobre las bacterias transmitidas por la carne.

Autores: Aswathi Soni, Amanda Gardner, Gale Brightwell, Lan Le-Ngoc y Sebastiampillai Raymond.

Afiliaciones de los autores: Instituto de Investigación Hopkirk, Centro de Ciencia e Investigación de Seguridad Alimentaria de Nueva Zelanda, Grupo de Tecnologías Aplicadas.

<https://publishing.aip.org/publications/latest-content/mimicking-shark-skin-to-create-clean-cutting-boards/>

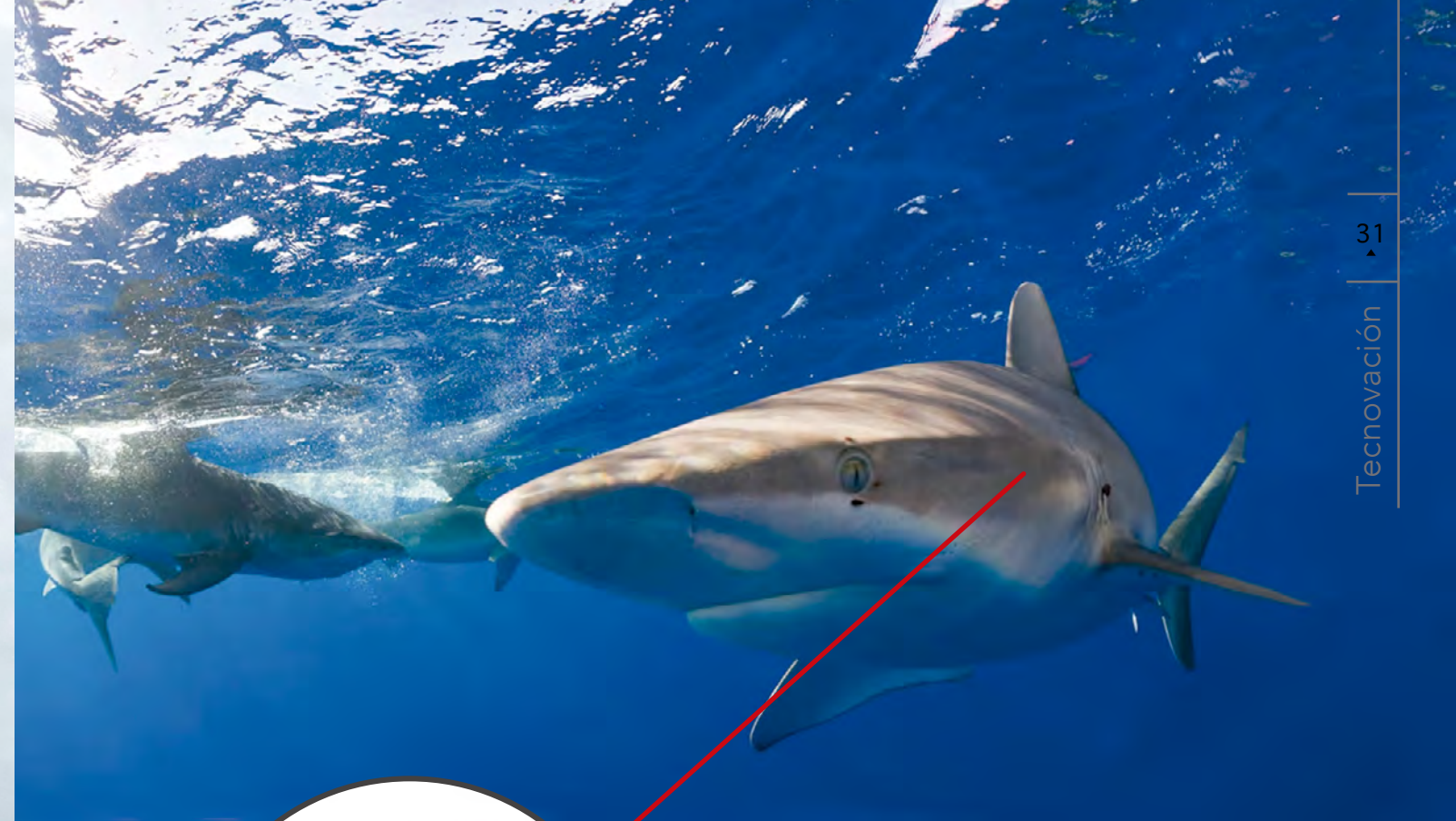
Este método también modifica las propiedades hidrófugas del metal, lo que limita aún más las adhesiones microbianas.

El diseño de la naturaleza
diseñado para la industria

La inspiración para este avance provino de la naturaleza.

«Las superficies texturizadas con láser poseen propiedades antibacterianas porque interrumpen físicamente la adhesión, el crecimiento y la proliferación bacteriana».

Afirmó Raymond.



«Estas texturas superficiales a escala nanométrica y microscópica imitan las superficies antimicrobianas naturales, como las que se encuentran en las alas de las cigarras y la piel de los tiburones».

Fundamentalmente, esta tecnología ofrece una solución altamente adaptable. Se pueden identificar diferentes especies bacterianas ajustando las texturas de la superficie para que coincidan con la forma de células microbianas específicas, lo que dificulta aún más su arraigo.

Solución práctica sin químicos

Uno de los aspectos más prometedores del texturizado láser de superficies es su potencial regulatorio.

A diferencia de los recubrimientos antimicrobianos tradicionales, que suelen introducir sustancias químicas que requieren aprobación, este método es puramente físico.

«En comparación con algunos enfoques convencionales, el texturizado láser de superficies no introduce materiales no nativos ni requiere grabadores químicos ni sensibilizadores en las superficies tratadas», señaló Raymond. «Esto podría reducir las barreras para la introducción de nuevas tecnologías en un entorno regulado y eliminar cualquier riesgo de posible contaminación química del recubrimiento».

«Ahora que el equipo está explorando el aprendizaje automático para optimizar y automatizar el proceso, esta innovación podría ofrecer a la industria alimentaria una nueva y poderosa herramienta en la lucha contra la contaminación, inspirada en millones de años de evolución natural.

Concluyó».

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





Sigue estos consejos al recibir las papas congeladas:

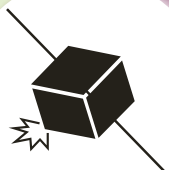


CUIDA QUE LAS CAJAS NO SE DEJEN CAER AL PISO

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

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.



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.



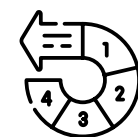
CAJAS Y BOLSAS CERRADAS

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

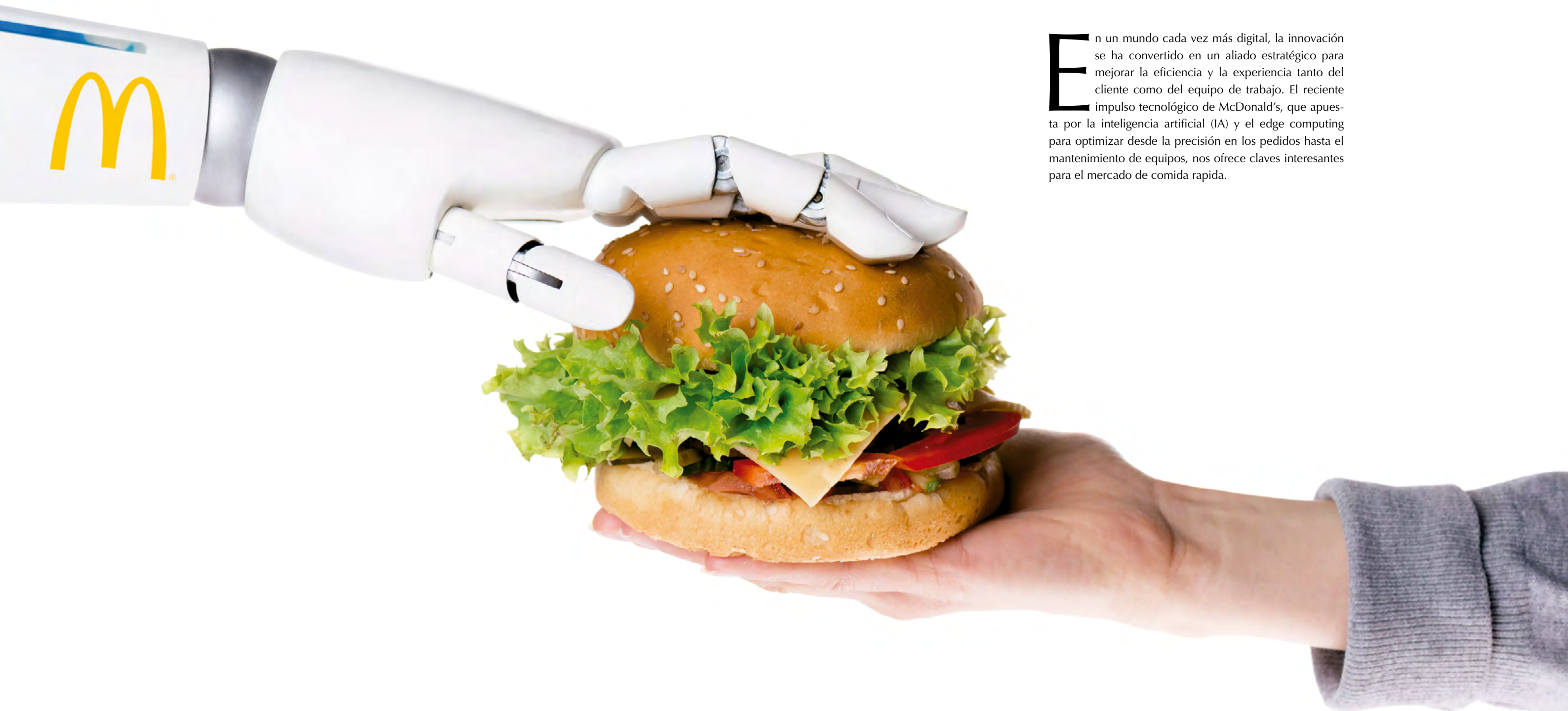
grupopm@grupopm.com

f USA papas
@usapapas
p USApapas

www.potatoesusa-mx.com

Potatoes
USA

McDONALD'S 4.0: LA TRANSFORMACION DIGITAL IMPULSADA POR IA GENERATIVA Y GERENTES VIRTUALES



En un mundo cada vez más digital, la innovación se ha convertido en un aliado estratégico para mejorar la eficiencia y la experiencia tanto del cliente como del equipo de trabajo. El reciente impulso tecnológico de McDonald's, que apuesta por la inteligencia artificial (IA) y el edge computing para optimizar desde la precisión en los pedidos hasta el mantenimiento de equipos, nos ofrece claves interesantes para el mercado de comida rápida.

INNOVACIÓN APLICADA A LA OPERATIVA DIARIA

El gigante de la comida rápida ha comenzado a equipar sus restaurantes con dispositivos conectados que permiten analizar y procesar datos en tiempo real.

Mediante sensores instalados en equipos críticos –como freidoras y máquinas de helados–, la tecnología predice fallos antes de que se conviertan en problemas mayores.

Esta anticipación no solo reduce tiempos de inactividad, sino que también alivia la carga de trabajo en entornos donde el ritmo y la presión son altos. Además, la implementación de sistemas basados en visión por computadora para verificar la exactitud de los pedidos contribuye a una experiencia de cliente más fluida y satisfactoria.



BENEFICIOS PARA EL PERSONAL Y LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE

La tecnología no es un fin en sí misma, sino una herramienta para mejorar el día a día de los trabajadores y clientes.

McDonald's ha señalado que estas soluciones tecnológicas pueden disminuir el estrés inherente a la gestión de múltiples canales de atención –desde el mostrador y el drive-through hasta la entrega a domicilio.

En un contexto donde la formación y la retención del personal son desafíos constantes, contar con sistemas que ayuden a automatizar tareas administrativas, como la programación de turnos mediante un “gerente virtual” basado en IA, se traduce en un entorno laboral más ordenado y menos propenso a errores.



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

- En una charola coloca las papas, aplica aceite con una brocha y hornea a 200° por 15 minutos; reserva.
- Licúa el aguacate con el chile serrano, mayonesa, cilantro, jugo de limón, albahaca. Salpimienta al gusto hasta obtener un puré suave.
- 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

- 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.
- En un comal quema las tortillas, chiles habaneros, ajos, cebolla.
- Muele los ingredientes quemados con media taza de aceite vegetal, azúcar y salpimienta al gusto.
- 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

- En una cacerola fríe las papas Hash Brown en aceite suficiente hasta que estén crujientes; pásalas a un papel absorbente; reserva.
- Pasa las milanesas por el harina, salpimienta y reserva.
- Mezcla la cerveza con el resto de la harina y los huevos, pasa las milanesas por la mezcla y fríe hasta que estén crujientes.
- 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.
- 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

Preparación de dips

Dip Jalapeño

- 1/2 taza de mayonesa
- 1 chile jalapeño

- 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

Dip de BBQ con whisky

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

Procedimiento

- 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.
- Para el aderezo de jalapeño, licúa los ingredientes hasta obtener un puré suave.
- Para el dip de mostaza con miel, mezcla todos los ingredientes hasta integrarlos.
- 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

ADAPTANDO LA TECNOLOGÍA A LA REALIDAD DE UN PAÍS

Aunque McDonald's opera a una escala global, las herramientas digitales que está implementando ofrecen aprendizajes relevantes para el sector de la restaurantes de comida rápida, que se caracteriza por su diversidad y dinamismo. Los pequeños y medianos establecimientos pueden tomar inspiración en estos avances tecnológicos para:

- **Mejorar la eficiencia operativa:** La integración de soluciones que detecten y prevengan averías en equipos críticos puede reducir costes de mantenimiento y evitar interrupciones en el servicio.
- **Optimizar la experiencia del cliente:** La utilización de sistemas de verificación automatizada puede ayudar a garantizar que cada pedido se realice correctamente, minimizando reclamaciones y mejorando la satisfacción.

- **Reducir la carga administrativa:** Herramientas de IA que faciliten la gestión de personal y la logística interna liberan recursos humanos para centrarse en aspectos más estratégicos del negocio, como la atención personalizada y la innovación en el menú.

Implementar estas tecnologías conlleva a desafíos particulares. La inversión inicial, la capacitación del personal y la adaptación de procesos son barreras que, en muchos casos, pueden parecer insalvables para pequeños negocios.

Sin embargo, la tendencia global apunta a una digitalización progresiva, y los restaurantes que se adelanten a esta transformación tendrán una ventaja competitiva notable.

Una posible estrategia para los restaurantes es empezar por proyectos piloto en áreas críticas, evaluando la rentabilidad y el impacto en la operativa diaria.

La colaboración con proveedores tecnológicos locales y la búsqueda de subvenciones o líneas de financiación pueden ser claves para superar los obstáculos iniciales. Además, la flexibilidad de estas soluciones permite escalarlas según las necesidades y el tamaño del negocio, facilitando su integración en entornos con recursos limitados.

La iniciativa de McDonald's de incorporar IA y edge computing en su modelo operativo no solo apunta a optimizar procesos internos, sino también a ofrecer un entorno de trabajo más sostenible y a mejorar la experiencia del cliente. Para el sector, estos avances representan una oportunidad para innovar, adaptarse a las nuevas demandas del mercado y, sobre todo, transformar los desafíos cotidianos en ventajas competitivas. Adoptar estas tecnologías de manera progresiva y estratégica podría marcar la diferencia en un mercado cada vez más exigente y en constante evolución.

Este enfoque no es una receta mágica, pero sí una invitación a repensar la gestión operativa en los restaurantes, impulsando a cada establecimiento a mirar hacia el futuro con visión y proactividad. 🍔



PAPA REJA CON CREMA BATIDA Y MANZANA CARAMELIZADA



Ingredientes

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 12 papasreja | 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

1. En una charola para hornear, coloca las papasreja y barnízalas con un poco de mantequilla. Hornea a 180°C por 15 minutos o hasta que la superficie esté dorada.
2. Bate la crema con el azúcar y vainilla hasta que monte. Reserva.
3. 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.
4. Sirve crema batida sobre la papareja 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



LEE KUM KEE

SU SABOR
TE ENCANTARÁ



CSA.LKK.COM



Contacto

JULIO.REANO@LKKUSA.COM





En entrevista con: Gustavo Frágoso, Chef Panadero y Pastelero

Chef Pastelero y Chef Panadero de segunda generación, egresado del Instituto Culinario Coronado, nos cuenta su historia.



Y su contacto con el Chef Tonatíuh Cortés para poder lograr reproducir con ingredientes locales y otros traídos de Europa, de alta calidad la receta Ganadora del Panettone que llevo al triunfo al galardonado Chef Tonatíuh Cortés, campeón mundial del Panettone en Milán Italia 2024.

El Chef Gustavo cuenta con un exitoso negocio en Zumpango de Ocampo Estado de México, cuyo nombre es “Casa Kame Pastelería” llevando al frente del proyecto 14 años, sin embargo, nos comenta que el negocio ya cuenta con 30 años de establecido, y al querer profesionalizar el negocio decide estudiar la profesión de Chef para llevar su negocio al siguiente nivel. Como él lo comenta “que el relevo generacional sea notorio” esa era la idea.

Siendo cliente Grupo Alpha, ha estado en contacto con el sector panadero y repostero ya que ha dado cursos en varios lugares, posteriormente a través de Club Richmond del que es miembro y cofundador junto con Abel Sierra, formaron el equipo nacional, aventurándose a ser parte del “Concurso mundial de artes dulces en Pastelería” siendo Grupo Alpha la primera empresa en apoyar estos proyectos, así como concursos internacionales. Convirtiéndose así en orgulloso Embajador de la marca.



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*

COME BIEN. COME FRUTAS Y VERDURAS.

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

Cuando se realiza la presentación del equipo mexicano en la competencia deciden concursar con un pan nutricional, así como con el Panettone, esto logra llamar la atención del Chef Tonatíuh Cortés, así logra tener ese acercamiento motivando así que el Chef accediera a venir a México a realizar una master class del Panettone que le da la victoria en el concurso internacional de Panettone realizado en Milán Italia en 2024.

“Aunque en México no existe amplia cultura sobre este delicioso pan -nos comenta Fragoso- solo es cuestión; en primer lugar, -hacerlo bien, venderlo bien, ser continuos y constantes darlo a conocer, estamos seguros que en poco tiempo lo lograremos”, “Yo en Zumpango ya vendo Panettone” y “Zumpango es complejo, ya que es zona metropolitana y un poco provincia, y definitivamente la gente está muy contenta con el producto y el participar en concursos eso habla de un compromiso total y calidad en el trabajo, dándole credibilidad y prestigio al oficio.



Estoy muy orgulloso de mis orígenes y el haber llevado el nombre de México en alto a través de estos concursos me deja gran satisfacción y mi labor hoy es ayudarles a los panaderos y apoyarlos a cruzar ese umbral. Cuando ellos me ven me hacen preguntas, tales como: ¿Cómo le haces?, ¿Qué ocupas?

Y yo les comparto dando mis conocimientos y apoyando, dándole un gran valor al oficio”. Sin trucos, sin ventanas, como es... ahí te puedes dar cuenta, cuando la gente en verdad lo agradece, este producto se tiene que monetizar es el objetivo de todo negocio”.



RICH'S
Versatié
LÁCTEA
LA EXPERIENCIA
LÁCTEA
QUE SIEMPRE FUNCIONA*

ENSALADA WALDORF

4 porciones

INGREDIENTES:

500 ml	Versatié Láctea	50 gr	Pistache pelado sin sal
350 gr	Manzana Granny Smith	50 gr	Nuez de la india tostada
150 gr	Piña en trozo en almíbar	50 gr	Dátiles
30 ml	Jugo de limón	50 gr	Arándano deshidratado
75 gr	Apio	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.



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	Flores 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. Retirlo 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.



“Aunque la cultura en México se refiere a comer pan muy dulce y económico estamos seguros que poco a poco podemos ir ganando un lugar en el comensal mexicano con este nivel de pan, y al mismo tiempo lograr que conozcan la panadería mexicana de calidad no de cantidad, ahora que he adquirido este compromiso muy importante como embajador de Grupo Alpha mi labor es profesionalizar el sector, además lograr que las nuevas generaciones sigan preservando el maravilloso oficio panadero, ya que las generaciones jóvenes ya no quieren dedicarse a esto, y mucho menos dedicarle quince horas diarias, nuestro reto es que no sean las quince horas diarias, lograr que sea menos, transformarlo a un oficio más humano. logrando una transición en conocimiento, infraestructura, en calidad de tiempo para el equipo”.

“La panadería hoy por hoy es el boom y protagonista de las mejores imágenes en redes sociales, darle el valor que merece a la misma es nuestra filosofía. que mis hijos digan mi papa es panadero y pastelero que les llene de orgullo”.

“¡Nuestros ingredientes son los mejores buscamos lo mejor para poder lograr la receta lo más fiel posible, y sí; lo logramos! de lo cual me siento muy orgulloso”.

“Seguimos en campeonatos mundiales y trabajando arduamente para lograr una comunidad panadera importante y estamos logrando poco a poco abrir brecha.

En Taipei International Bakery Show, logramos el segundo lugar como la mejor baguette, segunda pieza de bollería creativa, y nuestro objetivo es ir poco a poco logrando llegar a los primeros lugares”.

“Estoy seguro que el aprendizaje y la inversión en conocimiento nos hará llegar muy alto”.

Si desean tomar curso o una asesoría, contactarlo en sus redes sociales:

Instagram: [@gustavo.fradom](#)

Facebook: [Gustavo Fragoso Domínguez](#)

Instagram: [@Casa Kame;](#)

[@Kame Culinario](#)

Victoria Arduino
INSPIRED BY YOUR PASSION



W O R L D ' S B E S T

Sommeliers' SELECTION

El certamen World's Best Sommeliers' Selection (Selección de los Mejores Sumilleres del Mundo) ha llevado a cabo su segunda edición. Su premisa es que renombrados sumilleres de todo el mundo premien vinos tras un riguroso proceso de selección.

Los organizadores de World's Best Sommeliers' Selection 2025 destacaron:

«la selección de este año, que constituye una referencia fiable para los profesionales de todo el mundo.

Incluye vinos de 19 países de todos los colores, estilos y expresiones, desde clásicos venerados a nuevas y atrevidas expresiones, desde iconos consagrados a estrellas emergentes».

Productores de todo el mundo presentaron sus mejores botellas ante un jurado formado por sumilleres y directores de bebidas de cuatro continentes y 18 países, con amplios conocimientos y pasión por el vino, que ofrecían una amplia gama de perspectivas sobre la calidad y el estilo.

LOS VINOS QUE ELIGEN LOS SUMILLERES: WORLD'S BEST SOMMELIERS' SELECTION 2025



Cata y sumilleres

Sumilleres de todo el mundo se reunieron en el Reino Unido el pasado mes de enero para juzgar la segunda edición de estos premios del vino World's Best Sommeliers' Selection 2025.

El jurado estaba compuesto por expertos paladares de algunos de los locales más prestigiosos del mundo, muchos de los cuales figuran en la lista The World's 50 Best Restaurants 2024.

Sumilleres de restaurantes tan aclamados como Disfrutar, Barcelona (nº 1); Table by Bruno Verjus, París (nº 3); Kol, Londres (nº 17) y Piazza Duomo, Alba (nº 39) han aportado su experiencia, mientras que el prestigioso sumiller Jhonel Faelnar, cuyo restaurante neoyorquino Atomix fue nombrado Mejor Restaurante de Norteamérica en la lista The World's 50 Best Restaurants 2024, ha presidido el proceso de selección.



ESTA ES LA LISTA COMPLETA DE LA SELECCIÓN 2025



Alta Alella
10 Gran Reserva
España, Cava
2012



Argiano
Brunello di Montalcino Vigna del Suolo
Italia, Toscana
2019



Viñedo Beaulieu
Georges de Latour Reserva Privada Cabernet Sauvignon
Estados Unidos, California
2021



Viñedo Beaulieu
Cabernet Sauvignon Reserva Rutherford
Estados Unidos, California
2019



Vinos de la finca Bemberg
La Linterna Chardonnay Finca El Tomillo Parcela #1 - Gualtallary
Argentina, Mendoza
2019



Vinos de la finca Bemberg
La Linterna Malbec Finca El Tomillo Parcela #5 - Gualtallary
Vinos de la finca Bemberg
Argentina, Mendoza
2017



Bodega Bouza
Tannat B6 de Bouza
Uruguay, Canelones
2021



Bodega Colomé
Altura Máxima Malbec
Argentina, Salta
2020



Bodega Colomé
Torrontés
Argentina, Salta
2024



Bodega Dante Robino
Gran Dante
Argentina, Mendoza
2021



Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal
Marqués de Riscal 150 Aniversario
España, Rioja
2017



Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal
Marqués de Riscal Limousin
España, Castilla y León
2023



Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal
XR de Marqués de Riscal
España, Rioja
2020



Bodegas Espinosa de los Monteros
VORS oloroso
España, Jerez-Sherry
Nevada



Bodegas Espinosa de los Monteros
Palo Cortado VORS
España, Jerez-Sherry



Bodegas Faustino
Faustino I Gran Reserva Blanco
España, Rioja
2020



Bodegas Faustino
Gran Faustino I Gran Reserva
España, Rioja
2004



Bodegas Muga
Muga Selección Especial
España, Rioja
2020



Bodegas Salentein
Salentein Single Vineyard La Pampa'97
Argentina, Mendoza
2021



Bodegas Ysios
Grano a Grano
España, Rioja Alavesa
2021



Vinos Brennan
Pinot Noir de Brennan
Nueva Zelanda, Central Otago
2023



Cantina Rotari
Rotari Flavio
Italia, Trentino-Alto Adigio
2015



Casa Tés
Casa Tés
Brasil,
2022



Casa Yagüe
Casa Yagüe Chardonnay Elevage
Argentina, Patagonia
2021



Cadena Zapata
Chardonnay White Bones de Adrianna Vineyard
Argentina, Mendoza
2021



Cadena Zapata
Nicolás Catena Zapata
Argentina, Mendoza
2003



Ceretto
Asilo de Barbaresco
Italia, Piamonte
2021



Ceretto
Barolo Bricco Roca
Italia, Piamonte
2020



Ceretto
Barolo Brunate
Italia, Piamonte
2020



Jacquart champán
Blanco de blancos
Francia, Champaña
2016



Champán Jacquesson
Cuvée Jacquesson N° 747
Francia, Champaña
2019



Castillo de Esclans
Castillo de Esclans
Francia, Provenza
2023



Castillo de Esclans
Garrus
Francia, Provenza
2023



Castillo de Esclans
Los clanes
Francia, Provenza
2023



Castillo de Gensac
Tierra a Tierra
Francia, suroeste
2016



Castillo Routas
Rosa
Francia, Provenza
2024



Clos Apalta
Clos Apalta
Chile, Valle de Rapel
2021



Clos Apalta
El pequeño clos
Chile, Valle de Rapel
2021



Clos Apalta
Preludio
Chile, Valle de Rapel
2021



Puerto de Orcia
Olmaia Sant'Antimo DOC Cabernet
Italia, Toscana
2014



Puerto de Orcia
Poggio al Vento Brunello di Montalcino Riserva DCG
Italia, Toscana
2001



Puerto de Orcia
Poggio al Vento Brunello di Montalcino Riserva DCG
Italia, Toscana
2016



Cordillera Escarpada
Pinot Noir Viñedo Te Muna Martinborough
Nueva Zelanda, Wairarapa
2021



Cordillera Escarpada
Sauvignon Blanc Te Muna Martinborough
Nueva Zelanda, Wairarapa
2023



Vinos de creación
El arte del Pinot Noir
Sudáfrica, Walker Bay
2022



Finca Delaire Graff
Chardonnay de Banghoek
Sudáfrica, Stellenbosch
2023



Fincas de diamantes
Vino helado Vidal de Lakeview Cellars
Canadá, Ontario
2021



Dominio Alexandre Bonnet
Champán Les Vignes Blanches - Blanc de Noirs Extra Brut
Francia, Champaña
2019



Viñedos Dunn
Cabernet Sauvignon de la montaña Howell
Estados Unidos, California
2015



Viñedos Dunn
Cabernet Sauvignon de la montaña Howell
Estados Unidos, California
2011



Viñedos de Evening Land
La Fuente Pinot Noir
Estados Unidos, Oregón
2022



Viñedos de Evening Land
La Fuente Chardonnay
Estados Unidos, Oregón
2022



Familia Torres
Forcada
España, Cataluña
2021



Familia Torres
Mas de la Rosa
España, Cataluña
2020



Familia Martineau
Los 6 del jardín
Francia, Burdeos
2019



Ferrari Trento
Ferrari Riserva Lunelli Trentodoc
Italia, Trentino-Alto Adigio
2016



Franz Haas
Manna Vigneti delle Dolomiti IGT
Italia, Trentino-Alto Adigio
2022



Bodega Freeman
Pinot Noir de Yu-Ki Estate, costa oeste de Sonoma
Estados Unidos, California
2021



Jardines Ripa Diversilia
La Costa
Italia, Toscana
2021



Amrita dorada
Shiraz Golden Amrita de finca única
Australia, Australia del Sur
2020



González Byass
Tío Pepe en Rama
España, Jerez-Sherry
Saca 2024



De Graham
Lanzamiento de la biblioteca de vinos de oporto vintage de Graham
Portugal, Duero
2003



Guerrilleros Rizzardi
Cierre Roareti
Italia, Véneto
2021



Gurdau
Pinot blanco
República Checa, Moravia
2021



Gurdau
Riesling Stara Hora
República Checa, Moravia
2021



Gurdau
Vino riesling Vesnice Kurdejov
República Checa, Moravia
2021



Hilberg Pasquero
Reserva Mon Suri Roero
Italia, Piamonte
2020



Hilberg Pasquero
Vareij - Bragat Francese & Barbera
Italia, Piamonte
2022



Casa de Arras
Casa de Arras Grand Vintage
Australia, Tasmania
2015



Vinos de Madeira de Justino
Terrantez Frasqueira
Portugal, Madeira
1978



Bodega La Foret Blanche
Yaar Levanon
Israel, colinas de Judea
2018



La Scolca
Gavi dei Gavi Black Label Edición limitada
Italia, Piamonte
2019



Lengua franca
Chardonnay de Bunker Hill
Estados Unidos, Oregón
2022



Lengua franca
Chardonnay de la hermana
Estados Unidos, Oregón
2022



Lengua franca
El Pinot Noir del Arado
Estados Unidos, Oregón
2022



Lengua franca
Pinot Noir de lengua y mejilla
Estados Unidos, Oregón
2022



Punto de Madame Veuve
Pouilly-Fuissé
Francia, Borgoña
2022



Marchesi di Barolo
Barolo DCG Cannubi
Italia, Piamonte
2020



Marchesi di Barolo
Barolo DCG del municipio de Barolo
Italia, Piamonte
2020



Viñedos McIntyre
Serie Enólogo - Don Van Staavereen Pinot Noir
Estados Unidos, California
2022



Mezzacorona
Mezzacorona Musivum Pinot Grigio Superiore
Italia, Trentino-Alto Adigio
2018



Mezzacorona
Mezzacorona Musivum Teroldego Rotaliano Superiore
Italia, Trentino-Alto Adigio
2016



Mezzacorona
Chardonnay Tolloy Musivum
Italia, Trentino-Alto Adigio
2018



MÁD MOSER
MM555 Tokaji Aszú 6 Puttonyos
Hungría, Tokaj
2013



Niño Franco Spumanti
Nodi
Italia, Véneto
2022



Finca Palliser
Palliser Estate Viñedo único Hua Nui Pinot Noir
Nueva Zelanda, Wairarapa
2021



Perelada
Aires de Garbet
España, Cataluña
2020



Podere Sapaio
Zapatero
Italia, Toscana
2020



Vinos Pyros
Viñedo Pyros, bloque nº. 4
Argentina, San Juan
2022



Quinta de Soalheiro
Primeras Vinhas
Portugal, Vino Verde
2023



Quinta de Soalheiro
Revirado
Portugal, Vino Verde
2021



Quinta do Crasto
Touriga Nacional
Portugal, Duero
2019



Bodega Robert Mondavi
Para Kalon Reserva Cabernet Sauvignon
Estados Unidos, California
2021



Roqueta y Cazes
Xisto Roquette y Cazes
Portugal, Duero
2019



Sacromonte
Carape
Uruguay, Maldonado
2021



Sacromonte
Reserva Syrah
Uruguay, Maldonado
2022



Sacromonte
Tannat Reserva
Uruguay, Maldonado
2022



Castillo de Johannisberg
Riesling Orangelack en gabinete
Alemania, Rheingau
2023



Shumi
Khikhvi Qevri Iberiuli
Georgia, Kajetia
2022



Shumi
Salomé
Georgia, Kajetia
2017



Signo blanco
Morillon Turmalin Ried Kreuzberg Südsteiermark DAC
Austria, Estiria meridional
2018



Signo blanco
Sauvignon Blanc Turmalin Ried Kreuzberg Südsteiermark DAC
Austria, Estiria meridional
2018



Vinos Sogrape
Casa Ferreira Callabriga Roja
Portugal, Duero
2022



Vinos Sogrape
Casa Ferreira Quinta da Leda Roja
Portugal, Duero
2021



Vinos Sogrape
Casa Ferreira Vinha Grande Roja
Portugal, Duero
2022



Vinos Sogrape
Quinta dos Carvalhais Encruzado Branco
Portugal, Dão
2022



Susana Balbo
Signature Edición Limitada Blanco de Gualtallary
Argentina, Mendoza
2023



Susana Balbo
Mezcla de blancos exclusiva Argentina, Mendoza
2023



Casa Cavalier Pepe
La Logia del Cavaliere
Italia, Campania
2016



Casa Fratini
Hortensia
Italia, Toscana
2021



Tenute Lunelli - Castelbuono
Tenute Lunelli Caparazón Montefalco Sagrantino DOCG
Italia, Umbria
2019



Tokara
Colección Reserva Tokara Cabernet Sauvignon
Sudáfrica, Stellenbosch
2021



Torre San Quirico
SommoClivo
Italia, Lombardía
2013



Viñedos Uplift
Cabernet Sauvignon
Estados Unidos, Texas
2022



Viñedos Uplift
Lou Adah
Estados Unidos, Texas
2023



VIK
La más bella
Chile, Valle del Cachapoal
2021



VIK
Milla Cala
Chile, Valle del Cachapoal
2021



Vino Eva Fricke
Vino tinto Riesling de Lorcher Schlossberg
Alemania, Rheingau
2023



Viñedos William Chris
Encantada
Estados Unidos, Texas
2022



Crema de Winzer
Ried Kremser Wachtberg Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserva
Austria, Baja Austria
2023



Wirra Wirra
Bloque de la iglesia
Australia, Australia del Sur
2022



Finca Wynns Coonawarra
Cabernet Sauvignon de John Riddoch
Australia, Sureste de Australia
2021



Zuccardi Valle de Uco
Finca Piedra Infinita
Argentina, Mendoza
2021

facebook

Foodservicemex

FASHION CHEF REVISTA BAKERY REGION MAYA

Tecnovación

Nueva tecnología imita la piel de tiburón para crear tablas de cortar resistentes a las bacterias



Nuevos Negocios

Alsea, firma acuerdo con Chipotle para abrir restaurantes en México



Eventos

McDonald's 4.0: La transformación digital impulsada por IA generativa y gerentes virtuales

www.foodserviceyequipo.com

