

2024

Food SERVICE

Mood food o cocina de la felicidad,
¿De qué se trata exactamente?

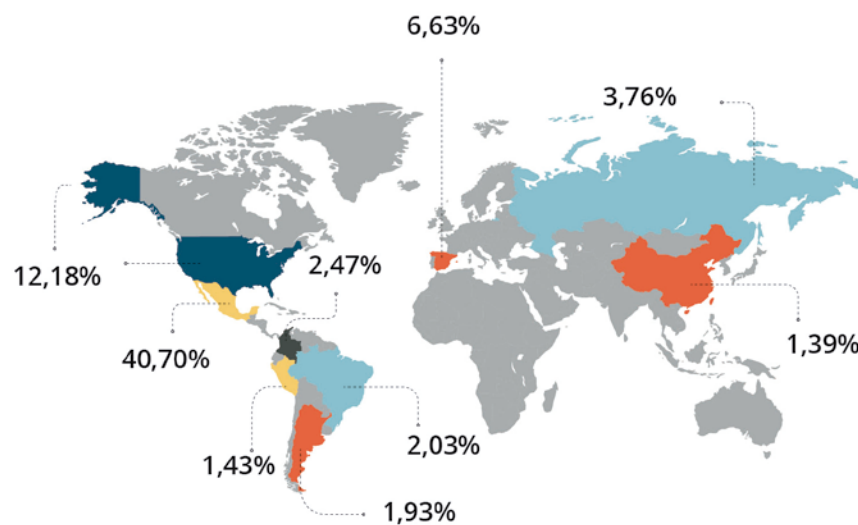
www.foodserviceyequipo.com

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

Facebook: 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

Coordinadora de Distribución
Sandra Martínez
distribucion@grupomeditosiq.com

Producción Foodservice TV
Mauricio Castro
mauricio@grupomeditosiq.com

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

GRAN BRETAÑA ES EL PRIMER PAÍS DE EUROPA QUE APRUEBA LA CARNE DE CULTIVO CELULAR

Gran Bretaña ha dado un paso importante al convertirse en el primer país de Europa que aprueba la carne de cultivo celular, aunque se trata de un nuevo alimento destinado a la alimentación de mascotas, se cree que este paso acelerará el proceso regulatorio de la FSA para la aprobación de los alimentos cultivados para los seres humanos.

El año pasado podíamos saber que Reino Unido manifestó su intención de acelerar la aprobación de la carne de cultivo celular y para ello, se puso en marcha una colaboración entre la FSA (Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido) e Israel, para llevar a cabo una serie de investigaciones sobre este nuevo alimento y así facilitar que la agencia reguladora lo aprobara lo antes posible. La colaboración con Israel se justificaba debido a que tienen una gran experiencia en la sustitución de las proteínas animales, en el desarrollo de tecnologías agrícolas, etc.

Se considera que habrá demanda de carne cultivada como alimento para mascotas, ya que una parte de los propietarios de estos animales son veganos y no quieren alimentar a sus mascotas con carne procedente del ganado sacrificado, por lo que les proporcionan dietas veganas. Pero, ahora tendrán la opción de recurrir a la carne de cultivo celular.

Parece ser que son muchos los dueños de mascotas de varios países del mundo los que quieren alimentar a sus animales con alimentos cultivados, así se ha determinado en diferentes estudios e investigaciones como la que ha realizado la Universidad de Winchester, donde se concluyó que en países como Filipinas, el 50% de los dueños de mascotas las alimentaría con este tipo de alimento.

Según los responsables de Good Food Institute Europe (GFI Europe), organización que trabaja con investigadores, inversores y empresarios para el desarrollo de proyectos alimentarios innovadores, seguros y respetuosos con el medio ambiente, Reino Unido es líder mundial en el desarrollo de la carne cultivada y la aprobación de un alimento de cultivo celular para mascotas es un hito importante por varias razones, además de facilitar la aprobación del nuevo alimento para seres humanos, a priori, se contribuye a reducir el impacto negativo que tiene la ganadería intensiva.

GFI Europe comenta que si se quiere aprovechar todos los beneficios potenciales de la carne cultivada, es necesario que el gobierno invierta en la investigación y la infraestructura necesaria para que el producto cumpla con las expectativas de los consumidores.

¡Hasta la próxima edición!

KORINA PONS

4 *Tecnovación*

El primer restaurante en el espacio
¡Ya es una realidad!

12 *Eco Sustental*

De acuerdo con un estudio,
estos alimentos de hojas verdes
son los más sanos del mundo

18 *Cultura Gastronómica*

Alimentos de Quinta Gama

30 *Pop up Gastronómico*

Mood food o cocina de la felicidad,
¿De qué se trata exactamente?

42 *Entorno*

Los bancos de Germoplasma
como nueva fuente de innovación
gastronómica

58 *Gastronomia de Elite*

Monogram GX

EL PRIMER RESTAURANTE EN EL ESPACIO

¡YA ES UNA REALIDAD!

En una fusión sin precedentes de la alta cocina y la exploración espacial, se está gestando una experiencia gastronómica que redefine los límites de la innovación y el lujo: el primer restaurante en el espacio.



Este ambicioso proyecto nace de la colaboración entre Space Perspective, una empresa pionera en turismo espacial que lleva a los viajeros al límite del espacio, y Rasmus Munk, un visionario chef galardonado con dos estrellas Michelin, conocido por sus restaurantes Alchemist en Copenhague.

El restaurante, una cápsula llamada Neptune, diseñada para ser neutra en carbono, promete ser el escenario de una experiencia de seis horas para un exclusivo grupo de seis comensales. Con un costo de 495.000 dólares por persona, este viaje culinario no solo es una hazaña de ingeniería y gastronomía sino también un símbolo de lujo extremo y conciencia ambiental.

HERSHEY'S
FOODSERVICE

TEMPORADA DE SABOR MEXICANO

Somos tu aliado para las próximas fiestas



Inspírate y dale una apariencia y sabor más **Pro** a tus recetas



COME BIEN



El menú, inspirado en el aerogel y concebido por Munk, busca ser una odisea multisensorial que combina elementos de arte, ciencia y cocina en una experiencia que se disfruta con más de un sentido.

La experiencia va más allá de simplemente comer en un entorno excepcional. La cápsula Neptune está equipada con todas las comodidades imaginables: desde una minicocina donde se prepararán las delicadezas de Munk, hasta un bar bien surtido y un baño, asegurando el confort y la conectividad (gracias al Wi-Fi a bordo) durante el viaje. Además, los comensales vestirán atuendos hechos a medida por Ogier, una marca de ropa de esquí de lujo, elevando el nivel de exclusividad de la experiencia.



EAGLE TEMPO



Victoria Arduino
INSPIRED BY YOUR PASSION.





Pero lo que verdaderamente distingue a este restaurante espacial no es solo su menú o las vistas incomparables de la Tierra desde 100.000 pies de altura, sino su compromiso con causas mayores. Más allá del placer y el disfrute, el proyecto busca iniciar una conversación sobre nuestra relación con el planeta, destacando la importancia de la sostenibilidad y la innovación responsable. Además, una porción de las ganancias se donará al Space Prize, una organización que promueve la igualdad de género en la ciencia y la tecnología, añadiendo una capa de impacto social a la aventura culinaria.

Este restaurante no solo ofrece una comida con estrellas Michelin sino que invita a los comensales a participar en una experiencia que desafía la gravedad y las percepciones, ofreciendo vistas y sensaciones que antes estaban reservadas solo para astronautas.

Para aquellos con el deseo y los medios para embarcarse en esta aventura, representa la oportunidad de ser parte de un momento histórico en la intersección de la exploración espacial y la alta gastronomía.

El lanzamiento de este restaurante espacial no es solo un testimonio del ingenio humano y la búsqueda de nuevas experiencias, sino también un recordatorio de que el futuro de la gastronomía y la exploración espacial está lleno de posibilidades infinitas. En última instancia, este proyecto pone de relieve la creciente convergencia entre distintos campos de la innovación, demostrando que el cielo ya no es el límite, sino el comienzo de un nuevo dominio de maravillas culinarias y aventuras que están literalmente fuera de este mundo. 🌌

De acuerdo con un estudio estos alimentos de hojas verdes son los más sanos del mundo

Para una vida saludable hay que tener una dieta balanceada y variada. De ahí que sea indispensable incluir vegetales, especialmente los de hoja verde.



Estos son los cinco alimentos de hoja verde más saludables del mundo, según un reciente estudio científico, debido a su gran concentración de nutrientes para el organismo y porque, además, son perfectos para controlar el peso gracias a su bajo aporte en calorías.

Según dicho estudio, existen 17 nutrientes principales para la salud del cuerpo, clasificados según parámetros del Departamento de Alimentación y la Agricultura de la ONU (Organización de las Naciones Unidas).

Ellos son:

- Fibra
- Proteínas
- Potasio
- Calcio
- Hierro
- Zinc

- Tiamina
- Riboflavina
- Niacina
- Folato
- Vitamina A
- Vitamina B6
- Vitamina B12
- Vitamina C
- Vitamina D
- Vitamina E
- Vitamina K

los cuales deben estar en las comidas para ser consideradas saludables.



De acuerdo con la investigación realizada por el Centro para el Control y la Prevención de las Enfermedades, estas fueron las tenidas en cuenta para analizar los beneficios de cada uno de los vegetales de hoja verde elegidos como los más sanos.

1. Col China:

Con importantes cantidades de vitaminas y minerales como hierro, magnesio, fósforo, calcio y ácido fólico, además aporta vitaminas A, C, K, B6 y K, y también es rica en fibra. Gracias a su contenido en betacarotenos o provitamina A es excelente para proteger la vista.



2. Hojas de Betabel:

Contiene hierro, calcio, vitamina C y E, fósforo y yodo que concentran propiedades antioxidantes, es todo un tesoro nutricional.



3. Berro:

Es un alimento es rico en sales minerales como hierro, sodio, yodo, fósforo y manganeso. Es beneficioso en estados de debilidad, o anemia o falta de energía. También es diurético, perfecto para la solucionar la retención de líquidos.



4. Acelga:

Aporta el 50% de la vitamina C necesaria al día, el 25% de vitamina A y dos tercios de vitamina A. Al contener fibra soluble es ideal para combatir el estreñimiento y ayuda a fortalecer los huesos por su aporte en calcio.



5. Espinacas:

Ricas en vitamina A, C y magnesio. También son buenas en calcio, fósforo y fibra.

Esta última impide la absorción de colesterol y ácidos biliares; mientras que sus antioxidantes reducen la oxidación del colesterol malo y también previene la aterosclerosis. 3



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

ALIMENTOS DE QUINTA GAMA

¿Qué es la comida de quinta gama?

Seguramente ya lo sabes por qué esto no es nuevo, sin embargo, queremos refrescarte un poco la memoria ya que últimamente este término resuena en las cocinas nuevamente.

Se denominan alimentos de quinta gama a aquellos que ya han sido elaborados, cocinados y envasados y están listos para ser consumidos, o bien requieren un proceso de calentado final para consumirse.

Estos productos se elaboran de manera tradicional para después aplicarles una serie de técnicas y procesos tecnológicos para su correcta conservación y preservación del sabor y propiedades nutricionales.

Pero antes de entrar en materia, conviene conocer qué tipos de gamas alimentarias existen para entender que nos ofrece la cocina de quinta gama.



TIPOS DE GAMAS ALIMENTARIAS

Los alimentos se clasifican en diferentes gamas en función de si se ofrecen en su estado natural, o se han sometido a una serie de tratamientos o demás tipos de procesos. Dicho esto, veamos los distintos tipos de gamas:

PRIMERA GAMA

Se trata de alimentos que no se han sometido a ningún tipo de tratamiento de conservación o higienizante. Son productos frescos, como puede ser la carne, la fruta, la verdura, el pescado o los cereales.



SEGUNDA GAMA

En este caso hablamos de alimentos en conserva o semiconservas, como pueden ser las latas de atún en aceite o los botes de espárragos, entre otros muchos.

A diferencia de los de primera gama, éstos se someten a un tratamiento térmico después de ser envasados. Esto permitirá tener una fecha de caducidad superior a los productos frescos.



TERCERA GAMA

Esta gama corresponde a los productos congelados. Su principal ventaja es que, mientras se conserven en el congelador, aguantan en óptimas condiciones durante un periodo de tiempo de varios meses en función del tipo de alimento.



CUARTA GAMA

Los alimentos de cuarta gama son aquellos que han sido envasados al vacío o en atmósferas controladas. Se trata de productos que se han cortado o pelado y que no se han sometido a ningún proceso de cocción.

Al extraer el aire del interior del envase, permite que los alimentos se conserven perfectamente durante más de una semana.



QUINTA GAMA

Y aquí llegamos a lo que realmente nos concierne. Como hemos comentado al principio de este artículo, los alimentos de quinta gama consisten en aquellos que ya han sido elaborados, cocinados y envasados y están listos para ser consumidos, o bien requieren un proceso de calentado final para consumirse.



TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE QUINTA GAMA

La elaboración de ese tipo de alimentos requiere de procesos tecnológicos y técnicas avanzadas para la correcta conservación y mantenimiento de todas sus propiedades.

Algunas de estas técnicas son:

PASTEURIZACIÓN

Cabe distinguir entre varios tipos: Pasteurización lenta (también llamada VAT), la HTST y la UHT, que pasamos a explicar a continuación.

PASTEURIZACIÓN LENTA (VAT)

Este es el primer proceso de pasteurización que se utilizó. Éste consiste en calentar grandes cantidades del producto en un recipiente a temperaturas que oscilan entre los 63 °C y los 68 grados C durante 30 minutos, para posteriormente dejar que se enfríe lentamente a una temperatura de 4 grados C.

PASTEURIZACIÓN HTST

Este término ("high temperatura/short time") se traduce en español como "alta temperatura/ poco tiempo"

y, como su nombre nos indica consiste en someter al alimento a altas temperaturas (superiores a las utilizadas en la pasteurización lenta) durante un breve periodo de tiempo.

PASTEURIZACIÓN UHT

En este caso se empleará una temperatura más elevada que en el proceso HTST, que puede llegar hasta los 128 grados C. durante un periodo cercano a los 2 segundos. Esto permite que la degradación del alimento sea prácticamente inexistente.

ULTRACONGELACIÓN

Se basa en someter al alimento a unas condiciones de frío muy intenso durante un periodo de tiempo muy corto, de modo que se reduce al mínimo la posible pérdida de las propiedades nutricionales y biológicas del alimento.

La principal ventaja de esta técnica es aumentar la fecha de caducidad exponencialmente respecto a la del producto fresco, garantizando su seguridad para el consumo humano durante todo este periodo de tiempo.



ABASTUR

28 al 30 agosto 2024
Centro Citibanamex, CDMX

HOTELES · RESTAURANTES · CAFETERÍAS · CATERING



HORECA

Únete a la experiencia
de ventas B2B más importante
de México y Latinoamérica
¡Supera tus metas comerciales!



Escanea el QR
para reservar tu stand



abastur.com



ALTAS PRESIONES (HPP)

Se conoce también como pascalización, pasteurización hiperbárica o pasteurización en frío. En este caso no se aplica un tratamiento térmico al producto, sino que se le aplica unos altos niveles de presión isostática (de hasta 6.000 bares) transmitida por el agua durante unos segundos o incluso minutos. El resultado de este proceso es equivalente al de la pasteurización, pero sin utilizar calor.

Las técnicas anteriormente descritas consisten en tratamientos térmicos, y su uso está muy extendido para la producción de alimentos de quinta gama.

Esto es así porque hace que los productos lleguen al consumidor con todas las garantías de seguridad alimentaria, manteniendo las cualidades organolépticas y nutritivas lo más parecidas posibles al alimento original, incluso en algunos productos, se consigue mejorarlas.

Por ello, el tratamiento térmico se considera uno de los procesos más efectivos para la conservación de los alimentos de quinta gama, ya que es uno de los pocos procedimientos que eliminan esporas que son formas resistentes de algunos microorganismos.



¿QUÉ VENTAJAS NOS OFRECEN LOS ALIMENTOS DE QUINTA GAMA?

La principal ventaja y la clave del éxito de la comida de quinta gama reside en la facilidad para el consumidor final de preparar los alimentos listos para su consumo, ya que por lo general sólo tendrá que calentarlos en el microondas, horno, plancha, etc. o en el caso de ciertos alimentos, se deberá freírlos.

Pero los beneficiarios de este tipo de alimentos no solo son los consumidores finales, sino aquellos restaurantes que apuesten por la cocina de quinta gama para servir a sus clientes, ya que ahorrarán tiempo y costos. Además de no ser necesario disponer de una salida de humos en el local, lo cual permite a una mayor cantidad de locales la posibilidad de servir comida, ya que por ley no están autorizados para cocinar sin dicha salida de humos.

También contarán con una mayor variedad de platos y combinaciones que ofrecer a los clientes, de modo que cada restaurante puede adaptarse a las necesidades de los clientes, manteniendo unos buenos márgenes de beneficio sin comprometer la calidad del producto.



¿CUÁL ES LA NORMATIVA LEGAL RELATIVA A LOS ALIMENTOS DE QUINTA GAMA?

Debemos tener en cuenta que para la elaboración de productos de quinta gama

Se requieren estrictos controles y procedimientos que garanticen la calidad de los mismos.

A continuación, mostramos algunos ejemplos:

Los aparatos, equipo y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales estarán fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y productos finales que elaboren, manipulen, envasen, almacenen, suministren y vendan, que así lo requieran.

Unido a lo anterior, estos equipos estarán provistos de sistemas de control y, cuando sea necesario, de registro de la temperatura, colocados en lugares fácilmente visibles.

Para la lucha contra plagas, se deberá de aplicar un programa de desinsectación y desratización.

Estos son algunos ejemplos, para ver la normativa completa recomendamos que visites la documentación oficial del B.O.E

Esperamos que esta información haya sido útil para entender qué son los alimentos de quinta gama. 🍴



HERSHEY'S
FOODSERVICE

PRUEBA NUESTRO NUEVO PRODUCTO EN TUS RECETAS PATRIAS

CON SU DISEÑO DE “BOTÓN” AHORRARÁS TIEMPO AL NO TENER QUE TROCEAR EL CHOCOLATE PARA FUNDIRLO.

Conoce todos los beneficios de este **Pro** de Hershey's



COME BIEN





California Raisins

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

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

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

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

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

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

No se le agrega azúcar a las pasas.

Industria

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

No tienen ningún tratamiento químico ni azúcar agregada.

Calidad garantizada.

Sabor naturalmente dulce.



Para mayor información sobre nuestro Comité y nuestros productos, contáctenos en:

 www.pasasnaturalmentedulces.com

 pasitasdecalifornia@imalinx.com

 Pasitas de California

 @pasitasca



Ventajas de incluir Pasitas de California en productos horneados:

Extiende la vida útil de los productos de panificación.

Endulza y da color a los productos horneados naturales.

Es conservador natural, agente colorante natural y endulzante natural.

Es un excelente sustituto de azúcar.

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

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



Chef Irving Quiroz, Embajador
de Pasitas de California en
México

Para mayor información sobre nuestro Comité y nuestros productos, contáctenos en:

 www.pasasnaturalmentedulces.com

 pasitasdecalifornia@imalinx.com

 Pasitas de California

 @pasitasca

Mood food o cocina de la felicidad, ¿De qué se trata exactamente?



La comida no solo es un elemento básico para nuestra supervivencia, sino que también puede influir en nuestro estado de ánimo y felicidad.

El concepto de mood food o cocina de la felicidad se refiere a la idea de que ciertos alimentos y nutrientes pueden afectar positivamente nuestro estado de ánimo y bienestar emocional.

En este artículo, exploraremos qué es el mood food, cómo nos hace felices la comida, y algunos alimentos que pueden mejorar nuestro estado de ánimo.



¿Qué es el 'mood food' o cocina de la felicidad?

El mood food o cocina de la felicidad se refiere a la idea de que la comida que consumimos puede afectar positivamente nuestro estado de ánimo y bienestar emocional.

La idea detrás de este concepto es que ciertos alimentos y nutrientes pueden influir en la producción de neurotransmisores y hormonas en el cerebro que regulan el estado de ánimo y el bienestar emocional.

En otras palabras, el mood food trata de elegir alimentos que nos hagan sentir bien y que puedan mejorar nuestra salud mental en general.

Esta idea no solo se enfoca en la elección de alimentos específicos, sino también en la manera en que cocinamos y consumimos estos alimentos.

¿Cómo nos hace felices la comida?

La comida puede hacernos felices de varias maneras. Por ejemplo, el acto de comer algo delicioso y placentero puede hacernos sentir bien emocionalmente. Además, los alimentos que consumimos pueden tener un impacto directo en nuestros niveles de energía, concentración y bienestar emocional.

Cuando comemos alimentos ricos en nutrientes, como frutas y verduras, nuestro cuerpo produce más neurotransmisores y hormonas que nos hacen sentir felices y saludables.

Por otro lado, cuando lo que comemos son alimentos procesados y altos en grasas y azúcares, nuestro cuerpo puede experimentar una bajada de energía y un estado de ánimo negativo.



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.



COME BIEN. COME FRUTAS Y VERDURAS.

LA EXPERIENCIA
LÁCTEA
QUE SIEMPRE FUNCIONA*

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

5 alimentos para la felicidad

A continuación, presentamos una lista de 5 alimentos que pueden mejorar nuestro estado de ánimo y felicidad. Alimentos, por tanto, que deberían incluirse en una lista de alimentación responsable.

Chocolate negro

El chocolate negro es rico en antioxidantes y flavonoides que pueden mejorar el flujo sanguíneo al cerebro y mejorar la función cognitiva. Además, el chocolate también contiene triptófano, un aminoácido que se convierte en serotonina en el cerebro, lo que puede mejorar el estado de ánimo.



Aguacate

El aguacate destaca por la cantidad de grasas saludables, fibra y vitaminas B, C y E que posee. Estos nutrientes contribuyen a regular los niveles de estrés y mejorar el estado de ánimo. Además, también es rico en ácido fólico, una vitamina que puede mejorar la función cognitiva y reducir el riesgo de depresión.



RICH'S
Versatié
LÁCTEA

**LA EXPERIENCIA
LÁCTEA
QUE SIEMPRE FUNCIONA***

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.

**ENSALADA
WALDORF**

4 porciones



Nueces

Las nueces son ricas en ácidos grasos omega-3 y antioxidantes, que pueden mejorar la función cognitiva y reducir el riesgo de depresión. Además, este fruto seco también contiene magnesio, un mineral que puede reducir los síntomas de ansiedad y estrés.



Pescado

El pescado contiene una buena proporción de ácidos grasos omega-3 y vitamina D. Al igual que con las nueces, mejoran la función cognitiva y pueden reducir el riesgo de depresión. Los ácidos grasos omega-3 también pueden reducir la inflamación en el cerebro, lo que puede contribuir a mejorar el estado de ánimo, y reducir los síntomas de depresión.



Frutas y verduras

Las frutas y verduras son las reinas de las vitaminas y otros nutrientes esenciales que pueden mejorar la salud física y mental. Por ejemplo, aquellas ricas en vitamina C, como las naranjas y los pimientos, pueden mejorar la función cognitiva y reducir los síntomas de la depresión. Además, las frutas y verduras ricas en carotenoides, como las zanahorias y los tomates, pueden mejorar la salud mental y disminuir el riesgo de depresión.

Es importante tener en cuenta que los alimentos, por sí solos, no pueden curar la depresión o la ansiedad, pero pueden ser una herramienta útil en la gestión de los síntomas. Además, una dieta saludable y equilibrada puede optimizar la salud física y mental en general.



En resumen, el mood food o cocina de la felicidad trata de elegir alimentos que puedan mejorar nuestro estado de ánimo y bienestar emocional. Además, es importante seguir una alimentación basada en comida natural y poco procesada para mejorar la salud física y mental en general. 🍎



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.

PAPAS FRITAS DE CALIDAD SUPERIOR

LAS PAPAS DE ESTADOS UNIDOS LE AYUDARÁN A AUMENTAR SUS GANANCIAS

En pocas palabras, las papas congeladas de Estados Unidos mejoran los resultados.

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.

*https://potatogoodness.com/wp-content/uploads/Brochure-Frozen_F_M.pdf

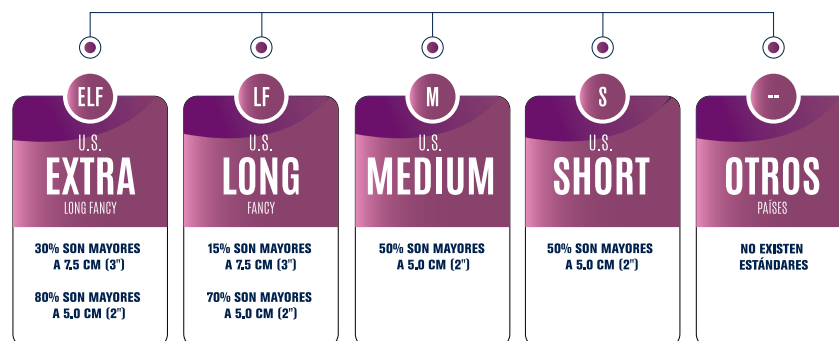
ESTÁNDARES DE CLASIFICACIÓN DEL USDA

Estados Unidos cuenta con especificaciones gubernamentales obligatorias para la calidad y longitud de las papas congeladas.

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) certifica que las empresas procesadoras cumplan con los grados y estándares especificados.



ESPECIFICACIONES DEL USDA PARA LONGITUDES DE PAPAS CONGELADAS



CORTES DE ESPECIALIDAD

Con tantas opciones, las papas de Estados Unidos sólo son la chispa que necesitas para crear un menú que se les antoje a todos los consumidores.

Las diferentes formas, tamaños y texturas van perfecto con las salsas y dips de moda; Además el delicioso sabor de los productos de papa de Estados Unidos se adapta a cualquier tipo de gastronomía, menú y horario de comida.

1. PAPAS CORTE RECTO
2. PAPAS CON FORMA DE SERPENTINA
3. PAPAS ESPIRALES

4. GAJOS DE PAPA
5. PAPAS REJA
6. PAPAS HASH BROWN



PARA OBTENER MAYOR INFORMACIÓN DE CÓMO AGREGAR PAPAS DE ESTADOS UNIDOS A TU MENÚ,
COMUNÍCATE CON POTATOES USA MÉXICO.

Grupo PM • Tel: (777) 3167370
grupopm@grupopm.com

f USApapas
@usapapas

www.potatoesusa-mx.com

Potatoes
USA

DESEMPEÑO PREMIUM DEL CAMPO AL CONGELADOR

CULTIVANDO CALIDAD DESDE LA TIERRA

No todas las papas congeladas son creadas de la misma manera.

Nuestros productores saben que papas de mayor calidad significan utilidades más altas.

Es por eso que utilizamos estándares de procesamiento precisos para asegurar que cada papa empiece con sólidos altos y azúcares bajos, de modo que tu puedas reducir tiempo de preparación, costos operacionales y contar con las mejores características de apariencia, sabor y textura en todos los productos congelados de papa de Estados Unidos.

PAPAS CON LAS QUE SIEMPRE PUEDES CONTAR

Las papas congeladas de Estados Unidos nunca están fuera de temporada. Gracias a su abundante cosecha a lo largo del año junto con innovadoras tecnologías de procesamiento y empaque que mantienen la frescura, remueven cualquier defecto y mantienen la integridad del producto, siempre puedes contar con abasto, calidad y consistencia.

HACIENDO INOLVIDABLES A LAS PAPAS CONGELADAS

Si tú eres de los que les gusta crear experiencias culinarias inolvidables, entonces las papas congeladas de Estados Unidos son para ti. Como los creadores de las papas fritas congeladas, Estados Unidos está inventando continuamente nuevos cortes y formatos para los fans de las papas fritas alrededor del mundo. Descubre la forma, tamaño y estilo ideal para tu operación.

APOYO POR PARTE DE POTATOES USA

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

»Entrenamiento:

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

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

»Seminarios:

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

»Materiales educativos y promocionales:

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



PARA OBTENER MAYOR INFORMACIÓN DE CÓMO AGREGAR PAPAS DE ESTADOS UNIDOS A TU MENÚ,
COMUNÍCATE CON POTATOES USA MÉXICO.

Grupo PM • Tel: (777) 3167370
grupopm@grupopm.com

f USApapas
@usapapas

www.potatoesusa-mx.com

Potatoes
USA



LOS BANCOS DE GERMOPLASMA COMO NUEVA FUENTE DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

Las consecuencias de los cambios que se producen en la naturaleza fruto de la actividad humana van mucho más lejos de lo que podemos llegar a imaginar.

Puesto que múltiples especies de plantas que forman parte de nuestra alimentación podrían desaparecer en el futuro, se han creado los bancos de germoplasma, cuyo objetivo es preservar tanto las que son de interés como las que están amenazadas.

En este artículo, veremos en qué consisten estos bancos y la relación con la gastronomía, así como el potencial que tiene para ofrecer nuevas propuestas. Si te apasiona la creación de nuevas técnicas y platos en este sector a partir de la protección del medioambiente este artículo te ayudará con ello.

¿Qué entendemos por un banco de germoplasma?

Los bancos de germoplasma son esenciales para preservar la diversidad genética de las especies vegetales. Funcionan como depósitos de material vegetal vivo, que pueden incluir semillas, bulbos, polen y esporas. Estos bancos actúan como custodios de la herencia genética de las plantas, ya que almacenan recursos biológicos que son fundamentales para la agricultura y la seguridad alimentaria.

Al conservar este material genético en condiciones controladas, un banco de germoplasma garantiza su disponibilidad para futuras generaciones, por lo que se lucha contra la pérdida irreversible de variedades que son de interés social, planetario o que ya se encuentran amenazadas.



MOMIAS DE HOJALDRE CON CHOCOLATE HERSHEY'S

¡Atrae a tus clientes con esta deliciosa y creativa receta, ideal para la temporada!

PASO A PASO:

INGREDIENTES:

- Masa de hojaldre
- 250 gr de Chocolate para Fundir Hershey's
- 2 plátanos
- 1/4 de taza de leche
- 2 cdas de azúcar
- 43 gr de una barra de Chocolate Hershey's Cookies 'n' Creme

TOPPING:

- 2 Cdas de azúcar glass
- 2 Cdas de Cocoa Natural Hershey's

PROCEDIMIENTO:

1. Extiende ligeramente la masa de hojaldre para suavizar los grumos o protuberancias.
2. Corta la masa en forma de rectángulo y algunas tiras para el diseño de la momia.
3. Coloca los rectángulos en bandejas para hornear forradas con papel vegetal. La cantidad de pasteles de momia que obtendrás dependerá de qué tan grandes o pequeños hagas los rectángulos.
4. En baño maría, derrite el Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's. Unta o reparte una cantidad generosa sobre los rectángulos de masa.
5. Coloca rodajas de plátano encima del chocolate en cada rectángulo.
6. Cepilla los bordes de la masa con leche ayudará a sellar los pays.
7. Coloca las tiras de masa sobre el relleno en forma de zig-zag, creando el efecto de vendas de momia.
8. Presiona los bordes con los dedos para sellar bien y evitar que el relleno se escape.
9. Opcionalmente, puedes espolvorear una pizca de azúcar sobre la masa, lo que ayudará a que adquiera un color dorado al hornear.
10. Precalienta el horno a 180 °C.
11. Hornea los pasteles en el horno precalentado hasta que la masa se hinche y adquiera un color dorado. Sigue las recomendaciones del paquete de hojaldre para el tiempo de cocción.
12. Retira los pasteles de momia del horno y déjalos enfriar un poco.
13. Agrega ojos saltones hechos de Chocolate Hershey's Cookies 'n' Creme derretido y el Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's en la parte superior de cada pay para darle un toque divertido a las momias.
14. Espolvorea azúcar glass y Cocoa Natural Hershey's como topping.

Listo. ¡Dales a tus clientes unas deliciosas Momias Hershey's!

Encuentra la receta completa aquí



COME BIEN



HERSHEY'S
FOODSERVICE



El germoplasma: mucho más que una solución para preservar la seguridad alimentaria

Los bancos de germoplasma se encargan de preservar la seguridad alimentaria porque proporcionan la base genética necesaria para asegurar la disponibilidad y diversidad de alimentos.

La conservación de distintas variedades genéticas de plantas cultivadas, permite a los agricultores diversificar sus cultivos y reducir la dependencia de unas pocas variedades. Pero además de mantener los alimentos e incluso ampliar las opciones, se incrementa la resiliencia frente a enfermedades, plagas y condiciones climáticas adversas.

Las cepas que se conservan están adaptadas a diferentes condiciones climáticas, de ahí que puedan ser capaces de resistir sequías, inundaciones o temperaturas extremas.

Por otra parte, el germoplasma ofrece oportunidades para mejorar la calidad nutricional de los cultivos, a través del aumento de los niveles de vitaminas, minerales y otros nutrientes esenciales, para abordar deficiencias nutricionales y mejorar la salud de las sociedades.





Los bancos de germoplasma: presentes tanto en bodegas como en restaurantes de alta cocina

El germoplasma no es exclusivo del ámbito agrícola, sino que también está siendo parte de la cocina creativa y la innovación en los restaurantes, sobre todo en los de alta cocina y en las bodegas. Estos recursos genéticos permiten ofrecer experiencias culinarias únicas y distintivas.

En las bodegas, los bancos de germoplasma se utilizan para preservar variedades de uva antiguas y raras, por lo que se posibilita la elaboración de vinos con perfiles de sabor exclusivos y auténticos. En el caso de la innovación

gastronómica, los chefs están recurriendo al germoplasma para rescatar ingredientes olvidados o poco comunes, y así añadir profundidad y originalidad a sus creaciones.

Esta tendencia está impulsando una nueva ola de innovación en la cocina, donde la diversidad genética se convierte en un ingrediente esencial para estimular los sentidos y sorprender a los paladares más exigentes. Sin duda, será la próxima apuesta en los negocios gastronómicos que apuestan por la originalidad.

Apostar por aromas y sabores olvidados para innovar

En la gastronomía, también es necesario diferenciarse, y una forma innovadora de hacerlo es rescatando aromas y sabores olvidados a través del uso del germoplasma.

Estos bancos abren la posibilidad de explorar ingredientes tradicionales que han caído en desuso o de incorporar otros que no nos son tan familiares.

Recurrir a variedades de plantas y cultivos que han sido pasados por alto e incorporarlos en los menús permite recuperar recuerdos perdidos y emociones intensas mediante el paladar.

Sembrando el futuro, un ejemplo de la nueva dirección de la cocina de vanguardia

Para profundizar en qué son los bancos de germoplasma y cómo se están usando para recuperar alimentos extintos o marginados, recomendamos la visualización del documental "Sembrando el futuro", de la mano de BBVA y El Celler de Can Roca.

La biodiversidad tiene un gran peso en la sostenibilidad del futuro. Sin embargo, esta se ve amenazada actualmente por nuestro sistema alimentario. En el último siglo, hemos perdido el 75% de las variedades agrícolas, y el 66% de lo que vemos en nuestros platos lo componen tan solo nueve cultivos. Este documental nos invita a reflexionar sobre este panorama que todavía hoy podemos modificar.

Para empezar a ser parte del motor de cambio, consulta cursos disponibles, y lleva la innovación y la sostenibilidad a los menús de cualquier restaurante. 🌱



UN NEGOCIO DE ÉXITO

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



Mariano tuvo la visión del emprendedor, al no existir en el mercado el horno requerido, él mismo lo fabricaría. Una vez finalizado su primer horno de leña se inauguró la pizzería. Ese primer horno, nacido para cumplir una necesidad tuvo más éxito que la propia pizzería. A menudo los clientes de la pizzería le preguntaban al chef referencias sobre el horno, solicitaban información sobre donde lo había adquirido y al enterarse que el propio Mariano había sido quien fabricó el horno, comenzaron a solicitarle que también les fabricara un horno para su uso particular.

Al principio, Mariano no accedió a las peticiones de los clientes, fabricar un horno toma tiempo, la pizzería demandaba en ese momento todo su tiempo y esfuerzo.

Es a partir de la insistencia de sus clientes, a la visión de empresario de Mariano, y aprovechando la necesidad real del mercado, que un buen día

nuestro chef se decidió a incursionar en el negocio de la construcción de hornos de leña.

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

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

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

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

El Chef Mariano Hernández explica que uno de los mayores beneficios de estos hornos es la capacidad refractaria que tienen, el concreto refractario

con el que están hechos puede alcanzar temperaturas de 500°C, gracias a que contiene un gran porcentaje de alúmina, la retención de temperatura de los hornos que el fabrica puede llegar a ser hasta 72 horas.

Con un horno Pizza Pan no solo se cocina pizza como podría pensarse, también se puede hornear, carne, barbacoa, chamorros, lechón, pescado, pan, etc., las posibilidades son infinitas el límite es tu imaginación. Estos hornos cuentan con tres diferentes tipos de cocción: conducción, convección y radiación.

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

f Pizza Pan Hornos de Leña

Instagram Pizzapanhornos

www.pizzapan.com.mx

¡EN NUESTROS HORNOS TU PIZZA LISTA EN 90 SEGUNDOS®!



Napotitano® 120

Pizza Pan

+52(33) 2538 6384

MODELO

Napotitano[®] 120

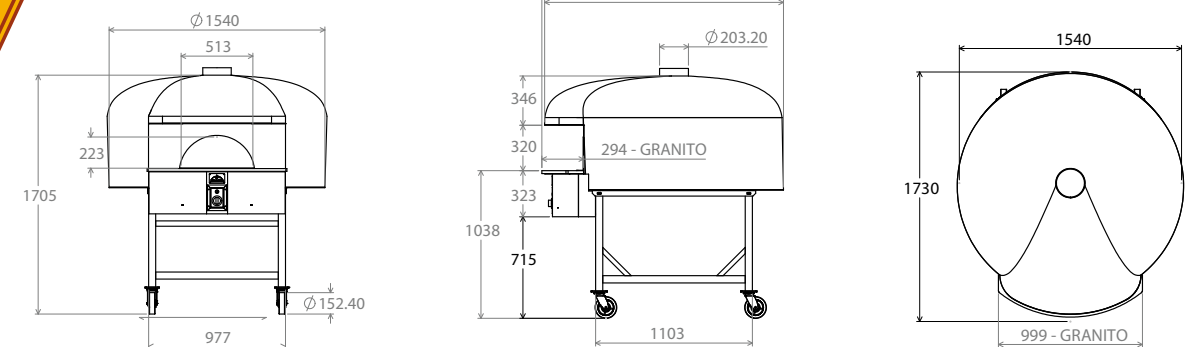


CARACTERÍSTICAS

- » Piso refractario de grado alimenticio.
- » Quemador a gas LP para calentamiento de horno.
- » Puerta quitapón.
- » Chimenea en acero inoxidable 304.
- » 9 capas de aislamiento.
- » Boca de entrada 51.3 X 22.3 cms.
- » Medida exterior 154 X 168 X 176 cms.

Pizza Pan[®]
Hornos Artesanales Para Leña
Handcraft

PLANOS



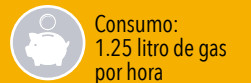
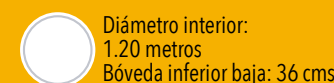
DATOS TÉCNICOS QUEMADOR / CERTIFICACIONES

Potencia térmica: 60,000 BTU/hr
Consumo de gas: 0.62 m³/h
Presión de gas recomendada: 2800 Pa/0.406 Psi/11" WC
Requerimientos de instalación del gas: LPG
Tubería de gas: Manguera de 1/2"
Conexión de entrada: 3/4"-16UNF-2A
Certificaciones del quemador:



*Máxima retención
de temperatura*

ESPECIFICACIONES



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

Pizza Pan
+52(33) 2538 6384

Pizza Pan[®]
Hornos Artesanales Para Leña
Handcraft

Pizza Pan Hornos de Leña
Gabino Barreda No. 1290 Interior 3
Colonia Ferrocarril. Guadalajara Jalisco, México
C.P. 44440

Pizza Pan
+52(33) 2538 6384

Oficina:
+52 (33) 3545 0813 / (33) 3545 0814
ventas@pizzapan.com.mx

MODELO

Napotitano[®] 100

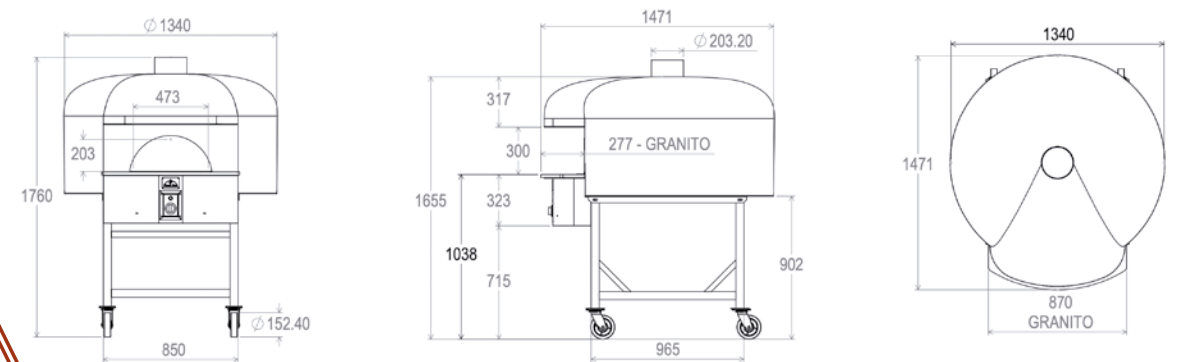


CARACTERÍSTICAS

- » Piso refractario de grado alimenticio.
- » Quemador a gas LP para calentamiento de horno.
- » Puerta quitapón.
- » Chimenea en acero inoxidable 304.
- » 9 capas de aislamiento.
- » Boca de entrada 47.3 X 20.3 cms.
- » Medida exterior 134 X 147 X 176 cms.


Pizza Pan[®]
Hornos Artesanales Para Leña
Handcraft

PLANOS



DATOS TÉCNICOS QUEMADOR / CERTIFICACIONES

Potencia térmica: 60,000 BTU/hr

Consumo de gas: 0.62 m³/h

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

Requerimientos de instalación del gas: LPG

Tubería de gas: Manguera de 1/2"

Conexión de entrada: 5/8-18UNF

Certificaciones del quemador:



*Máxima retención
de temperatura*

ESPECIFICACIONES



Capacidad:
4 a 5 pizzas
de 32 cm



Diámetro interior:
1.00 metro
Bóveda inferior baja: 36 cms



Peso:
850 Kg



Opciones de uso:
Gas y Leña



Pizzas por hora:
160



Consumo:
1.25 litro de gas
por hora

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

Pizza Pan
 +52(33) 2538 6384


Pizza Pan
Hornos Artesanales Para Leña
Handcraft

Pizza Pan Hornos de Leña
Gabino Barreda No. 1290 Interior 3
Colonia Ferrocarril. Guadalajara Jalisco, México
C.P. 44440

Pizza Pan
 +52(33) 2538 6384

Oficina:
+52 (33) 3545 0813 / (33) 3545 0814
ventas@pizzapan.com.mx

SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE 2024

LA REFERENCIA DE CALIDAD EN EL SABOR



En un mercado tan exigente y competitivo como el de la industria alimentaria, destacar por la excelencia en el sabor es un gran desafío para todas las compañías del sector.

Tras diez años de presencia en el mercado mexicano, Sabor del Año Food Service se ha posicionado como el referente máximo de calidad gustativa en el sector HORECA, ganando la confianza de fabricantes, distribuidores y, sobre todo, de los profesionales de la cocina.

UN RECONOCIMIENTO POR CHEFS, PARA CHEFS:

Sabor del Año Food Service se distingue por su metodología única, diseñada por chefs y para chefs. Cada producto es sometido a una rigurosa evaluación por un panel de 10 expertos culinarios, bajo la dirección de un reconocido "Master Chef".

PRUEBAS EN CONDICIONES REALES DE USO:

Las pruebas se realizan en cocinas profesionales independientes, en condiciones reales de uso y sin referencia de marca. Los chefs siguen las indicaciones del fabricante, pero con la libertad de aplicar sus propias inspiraciones y prácticas culinarias.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los productos son valorados en una escala del 0 al 10, en base al criterio principal del sabor, junto al interés y la practicidad del producto.

Gracias a la rigurosidad de la metodología empleada, Sabor del Año Food Service se ha convertido en una valiosa herramienta para diferenciar y agregar valor a las marcas ganadoras.

Si buscas máxima calidad gustativa, Sabor del Año Food Service es la referencia.

¿CÓMO PARTICIPAR?

Puede participar cualquier producto de marca nacional o internacional que pertenezca al canal de Food Service y se comercialice en territorio mexicano.

Ganadores Sabor del Año Food Service 2024

Los productos que obtuvieron este reconocimiento tras el examen de calidad fueron:

Marca	Producto
Vegetal-Pro	Aceite de soya
Easy Butter	Aceite con sabor a mantequilla
On Top	Crema batida lista para usar
Versatié Láctea	Base cremosa de perfil lácteo



UN PANEL RECONOCIDO DE CHEFS, PRESIDIDOS POR EL MASTER CHEF IVÁN MILLÁN, HAN OTORGADO EL GALARDÓN

SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE 2024

PRODUCTOS GANADORES SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE 2024



GX

EL LEXUS PARA AMANTES DE LA GASTRONOMÍA QUE INCLUYE UNA COCINA DE LUJO

La compañía de vehículos de alta gama se ha unido a la firma americana para dar vida a este espectacular diseño con frigorífico y horno.



MONOGRAM



Lexus ha sacado al mercado, recientemente, un vehículo pensado para inspirar a los clientes a perseguir su deseo de viajar, de deleitarse con el placer de conducir y de experimentar el lujo en todo su esplendor.

El GX, disponible en diferentes configuraciones, es un verdadero SUV con carrocería sobre bastidor con una mayor distancia al suelo, una silueta marcada por líneas cuadradas y una poderosa postura que cuenta, además, con las últimas tecnologías y un avanzado paquete de seguridad.

Y para celebrar su lanzamiento, la compañía de automóviles de alta gama se ha asociado con la marca de electrodomésticos de lujo Monogram para crear un diseño único pensado para los amantes del buen comer, el vino y las bebidas espirituosas.



El Monogram GX, que hizo su debut oficial el 14 de junio, fue diseñado 'para resaltar la dualidad única del lujo y la capacidad todoterreno permitiendo crear experiencias increíbles en la carretera', según apunta Cynthia Tenhouse, vicepresidenta de marketing de Lexus.

El espectacular resultado es obra del director creativo y diseñador de interiores de la marca de electrodomésticos de lujo Richard T. Anuszkiewicz, quien tras estudiar a fondo el vehículo creó un concepto que realza aún más el estilo refinado y las proporciones del mismo. El interior presenta cuero camel de dos tonos, un énfasis en el metal de latón y titanio y detalles en piedra pizarra Dekton –material porcelánico que se utiliza en las encimeras de las cocinas–, entre otras cosas.



LAS CARACTERÍSTICAS ESPECIALES GOURMET DEL AUTOMÓVIL SON

Un horno de hogar inteligente Monogram de 76 centímetros, pieza hecha a mano con un rendimiento similar al de un horno de ladrillos y leña para preparar pizza, pan artesanal, carne o pescado, la prensa de hielo calentada Monogram Forge, la primera y única en los EE. UU que crea una esfera para enfriar las bebidas, almacenamiento exterior de vino y bourbon con cortes ajustados a presión en los paneles laterales exteriores, compartimentos de refrigeración, un cajón trasero y otro de consola fría adicional en el asiento trasero, estación de emplatado



en el maletero donde se encuentran artículos imprescindibles adicionales para el horno, cubiertos y cubo de basura, barra de bar de vinos y licores con un kit de barra, copas y tabla de cortar plegable. 🍷

facebook

Foodservicemex



FASHION CHEF REVISTA BAKERY REGION MAYA

Entorno

Los bancos de Germoplasma
como nueva fuente de
innovación gastronómica

Eco Sustental

De acuerdo con un estudio
estos alimentos de hojas verdes
son los más sanos del mundo

Tecnovaciones

El primer restaurante
en el espacio
¡Ya es una realidad!

www.foodserviceyequipo.com

