



Food SERVICE

2024

La feria de la Asociación Nacional de Restaurantes
celebra 20 años de premios a las innovaciones
en la cocina con 25 nuevos ganadores

www.foodserviceyequipo.com



56,670,327 visitas

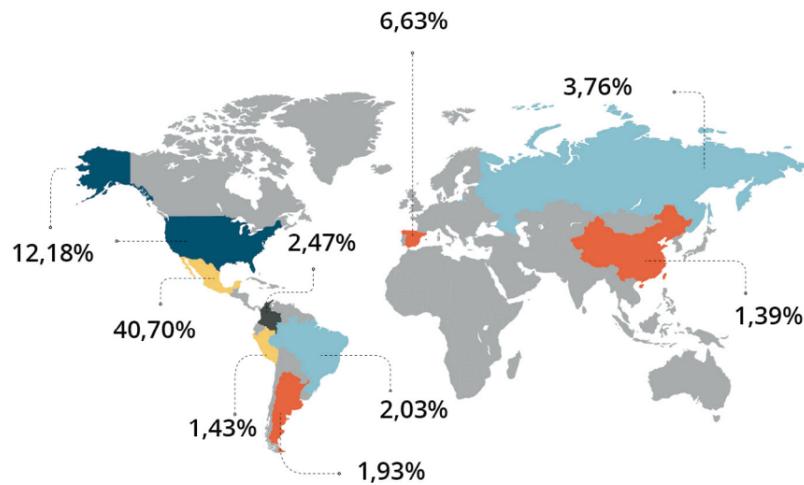
foodserviceyequipo.com

12,356,780

son las página vistas en foodserviceyequipo.com

9,323,224

Usuarios



Países donde nos visitan



Revista

FOODSERVICE

Odett Jiménez Ponce
Directora General
odett@grupomediosiq.com

Director Creativo
Nestor Rodríguez
nestor@grupomediosiq.com

Relaciones Públicas y Traducción
Alexis Rodríguez
alexis@grupomediosiq.com

Diseño
Mariel Figueroa
mariel@grupomediosiq.com

Web Master
Raúl Lefranc
raul@grupomediosiq.com

Reporteros
Karla Mussi
Vinka Sánchez
Phillipe Carbonell
Carol Castelo
Victor Capri
editorial@grupomediosiq.com

Publicidad
Roger Red
roger@grupomediosiq.com

Producción Foodservice TV
Mauricio Castro
mauricio@grupomediosiq.com

Coordinadora de Distribución
Sandra Martínez
distribucion@grupomediosiq.com

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



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@grupomediosiq.com

Teléfono: 56 20 36 60 48

Email: info@grupomediosiq.com

Twitter: @foodservicemex

Facebook: Foodservicemex

Web: www.foodserviceyequipo.com



@FoodserviceMex

42,000 seguidores



FoodserviceMex

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



11,890,800 emails enviados

+200,000 contactos

contactos



LOS MEXICANOS ESTÁN INTERESADOS EN RESTAURANTES SALUDABLES

El 71% de los mexicanos esta preocupado por su salud y tener una mejor alimentación así lo aseguran los mexicanos que desea comer de manera más saludable, de acuerdo a un estudio.

En la ciudad de Mexico tenemos una diversidad de restaurantes que incluye varios lugares veganos y vegetarianos y restaurantes de mariscos, así como establecimientos que rinden homenaje a ingredientes locales y experiencias de la granja a la mesa.

Otro dato acorde con la buena alimentación es que los consumidores están dispuestos a pagar más por productos saludables, siempre y cuando estos tengan muy buen sabor.

El promedio adicional que están dispuestos a pagar es de 674 pesos mexicanos por una comida que tenga una opción saludable.

La tendencia por alimentos saludables se modifica.

Hay un interés generalizado en adoptar un estilo de vida más saludable como parte de los propósitos de Año Nuevo y por el resto del año.

Como ejemplo, un 73% planeó visitar más restaurantes en enero de 2024 en comparación con enero de 2023, buscando opciones con platillos más ligeros o elementos frescos de menús estacionales en todo el país.

Las opciones saludables que predominan divididas en categorías, de acuerdo a preferencias que son:

Opciones regionales: Ya sea que vivas en el lugar donde se da ese alimento o sea un destino para explorar, los alimentos regionales están de moda.

Los menús veganos y vegetarianos están ganando: Reflejados en la creciente variedad de opciones, existen restaurantes tan específicos que ofrecen abundantes verduras, granos enteros, legumbres y frutas, pero también alimentos macrobiótico nixtamalizados.

Las cocinas de diversas partes del mundo: Cada parte del mundo exhibe una amplia gama de delicias nutritivas como la comida japonesa, italiana, mediterránea o los sabores costeros.

¡Hasta la próxima edición!

KORINA PONS



FOODSERVICE Y EQUIPO. Revista, Mayo 2024. 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 Dorma, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Amacuzac No. 262, Col. Barrio de San Pedro, Del. Iztacalco, C.P. 08220, Ciudad de México. Distribuido por Servicio Postal Mexicano con domicilio en: Nezahualcóyotl No. 109, Col. Centro, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06000, Ciudad de México. Derechos Reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de textos sin previa autorización por escrito de los editores. Las opiniones expresadas en los trabajos publicados son responsabilidad personal del autor o entrevistados. Los editores no comparten necesariamente los conceptos y opiniones de los entrevistados y colaboradores.

@foodservicemex

@foodservicemex

4

Food Tecno

Google lanza El 'Food Mood' preparará una receta utilizando inteligencia artificial



12

De la Sense

¿Cómo se estimula nuestro cerebro con la comida?



20

Cultura Gastronómica

Todo lo que necesitas saber para hornear y cocinar con chocolate en tu restaurant

28

Guía Gourmet

6 Usos de la base cremosa que puedes implementar en la cocina de tu restaurante

36

20 Aniversario. Kitchen Innovations® Awards

La feria de la Asociación Nacional de Restaurantes celebra 20 años de premios a las innovaciones en la cocina con 25 nuevos ganadores

48

Equipo elemental

Qué debe tomar en cuenta los restaurantes y hoteles para instalar cámaras de seguridad

54

Wine Spirit Service

Vinos sin alcohol, La industria se entusiasma con su regulación en el país



58

Breves

Pepper X, el nuevo chile más picante del mundo

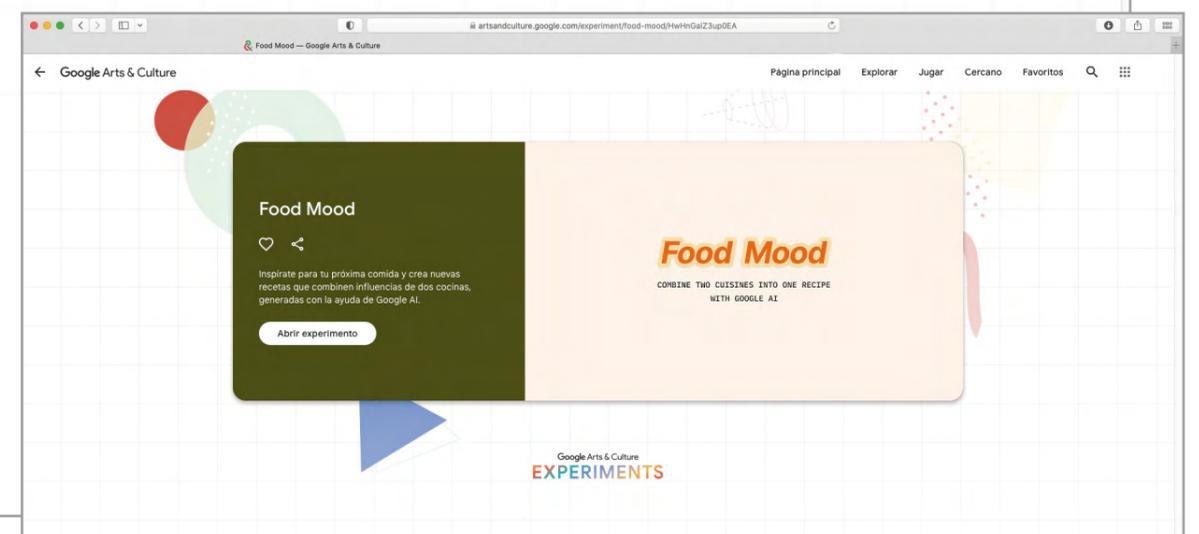


GOOGLE LANZA EL 'FOOD MOOD'

PREPARARÁ
UNA RECETA
UTILIZANDO
INTELIGENCIA
ARTIFICIAL

Google Arts & Culture
EXPERIMENTS

Google Arts & Culture es el centro del gigante de las búsquedas para escaneos de alta resolución de arte y artefactos culturales procedentes de museos y archivos de todo el mundo.



Como el resto de la compañía, la plataforma no deja de experimentar con IA y ha lanzado una nueva herramienta que busca generar una receta fusión mezclando dos tipos de cocinas diferentes.

Por qué querías que la IA genere una combinación no probada de, digamos, platos mexicanos y chinos en lugar de buscar una receta real que tenga la capacidad de saborear la comida es una incógnita, pero para los curiosos, la herramienta Food Mood está aquí para mostrarte lo que un robot cree que deberías cocinar.



Elije dos estilos de cocina y la función experimental de Google creará una receta



¿Listo para darle un toque más Pro a tu negocio?

NUEVO



Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's

La combinación perfecta de notas dulces y amargas



COME BIEN

Google Arts & Culture

Food Mood

COMBINE TWO CUISINES INTO ONE RECIPE WITH GOOGLE AI

? ABOUT

I want a **soup** for **2 people** mixing influences from **Nigeria** and **Japan**.

✕ 📄

LET'S COOK

Imagen: <https://artsandculture.google.com/experiment/food-mood>

FOOD MOOD

MEZCLA RECETAS DE DOS ESTILOS DE COCINA DIFERENTES

Food Mood es un experimento de inteligencia artificial de Google creado por artistas del Google Arts & Culture Lab. Se presenta como un divertido generador de recetas de fusión que puede combinar elementos de dos cocinas diferentes y generar un nuevo plato.

Lo que los verdaderos chefs aprenden a hacer a través de años de educación, inspiración, sudoración y palabradas en la cocina, Food Mood lo maneja a través del poder de la IA generativa. El experimento, creado por los artistas Emmanuel Durgoni y Gaël Hugo, utiliza Gemini 1.0 Pro de Google a través de Vertex AI.

La herramienta en línea es fácil de usar y bastante intuitiva. Dígale a la IA el tipo de plato que está buscando (un entrante, un plato principal o una sopa), a cuántas personas desea servir y qué tipos de cocina le gustaría mezclar (de dos columnas de opciones ofrecidas). La lista de países es bastante extensa.

Haga clic en el botón Let's Cook para generar la receta (aunque también puede generar recetas aleatorias).



← BACK TO GENERATE

Google Arts & Culture

Food Mood

COMBINE TWO CUISINES INTO ONE RECIPE WITH GOOGLE AI

? ABOUT

The Himalayan Crossroads

Bhutan 🇧🇹 Ghana

A tantalizing journey through the vibrant flavors of Bhutanese and Ghanaian cuisines, uniting in a main course symphony.

🍽️ serving 3 ⌚ time 75 min

INGREDIENTS

- 400 grams boneless pork shoulder, cut into 1-inch cubes
- 200 grams dried shiitake mushrooms
- 150 grams red bell pepper, diced
- 100 grams onion, chopped
- 100 grams ginger, chopped
- 50 grams garlic, chopped
- 100 grams fermented soybean paste (djon djon)
- 100 grams tomato paste
- 400 grams coconut milk
- 100 grams fresh cilantro, chopped
- 20 grams salt
- 10 grams black pepper
- 20 grams red chili flakes
- 15 grams curry powder
- 10 grams ground cumin

1. Rehydrate the shiitake mushrooms in hot water for 15 minutes.
2. Heat oil in a large pot over medium heat.
3. Brown the pork shoulder on all sides.
4. Add the onion, ginger, and garlic to the pot and cook until softened.
5. Stir in the fermented soybean paste, tomato paste, coconut milk, and spices.
6. Drain the mushrooms and add them to the pot along with the red bell pepper.

🔗

Imágenes: <https://artsandculture.google.com/experiment/food-mood>

Google Arts & Culture

Food Mood

COMBINE TWO CUISINES INTO ONE RECIPE WITH GOOGLE AI

? ABOUT

I want a **dessert** for **3 people** mixing influences from **Finland** and **Panama**.

✕ 📄

vegan vegetarian gluten-free

sesame 🔄, avocado 🔄 + add ingredient

LET'S COOK

Lo probé eligiendo un entrante para dos personas, mezclando influencias de Corea del Sur e India. (En mis pruebas, las recetas resultantes no son demasiado elaboradas y deberían ser factibles de cocinar en casa).

Food Mood te ofrece algunas opciones para personalizar tu receta. Haga clic en el icono del control deslizante en la página principal para revelar modificadores e indicarle a la IA si, por ejemplo, prefiere una comida vegana, vegetariana o sin gluten.

También puedes agregar tu propia lista de ingredientes; hay un menú de sugerencias automáticas que te permite elegir hasta tres.

Ya sea que el resultado final sea una receta para algo que realmente le gustaría comer o no, la página de recetas es una muestra notable de las avanzadas capacidades de inteligencia artificial de Google.

LOS LIBROS DE COCINA CON IA YA ESTÁN AQUÍ

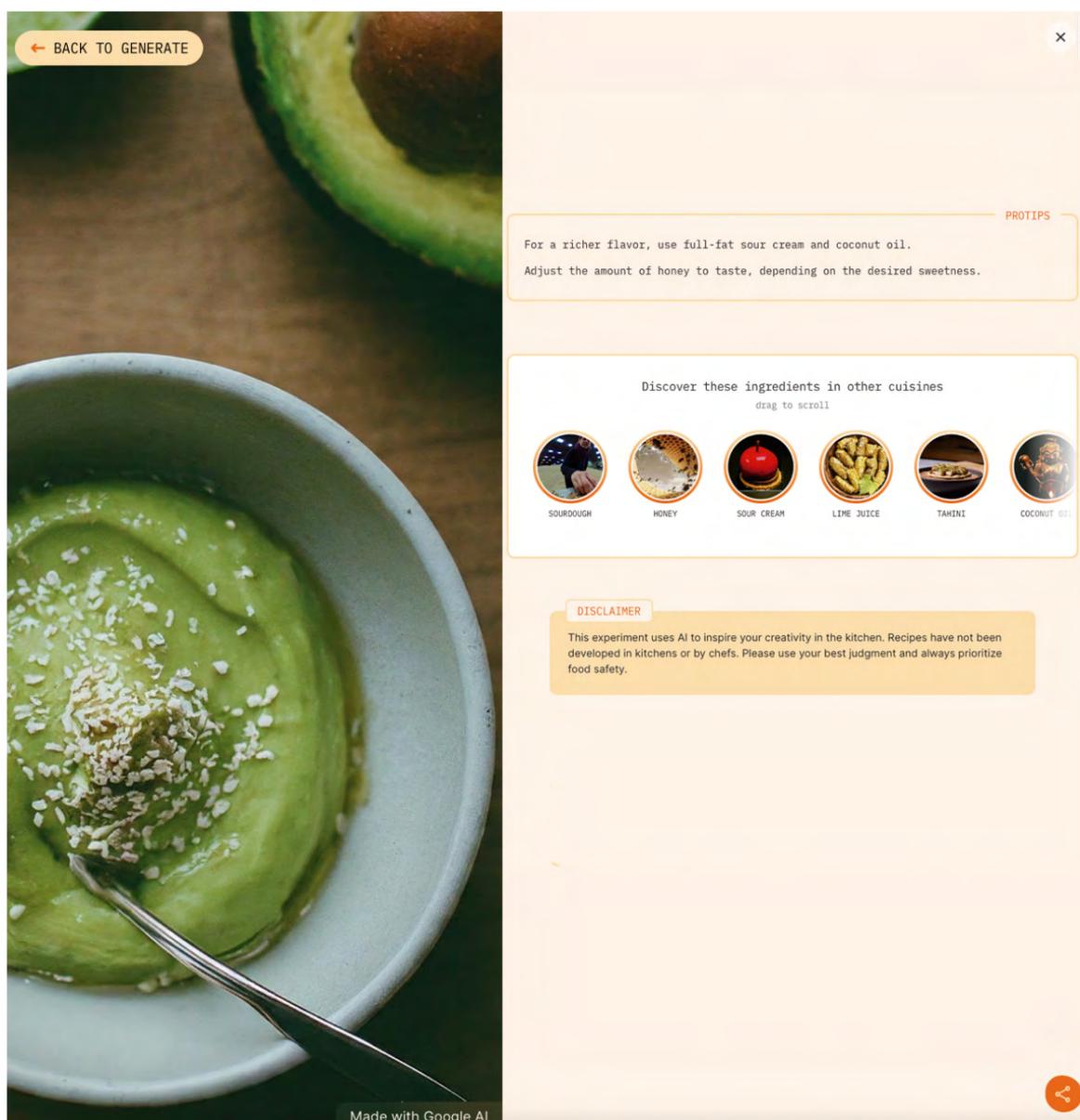
Crea un diseño ordenado con un nombre moderno, instrucciones paso a paso, tiempo de cocción y consejos profesionales en un lado. Incluso hay una foto generada por IA de cómo se verá (?) el plato.

Este experimento utiliza IA para inspirar tu creatividad en la cocina. Las recetas no han sido desarrolladas en las cocinas ni por los chefs. Utiliza su mejor criterio y prioriza siempre la seguridad alimentaria.

Todo el mundo ha confiado en Internet para buscar recetas, y sitios como AllRecipes y FoodCombo ya le ofrecen la posibilidad de buscar recetas que combinen ingredientes que tiene a mano.

Food Mood simplemente va un paso más allá al inventar la receta si no existe (y con la advertencia de que es posible que en realidad no sepa bien).

Siendo realistas, no es un desafío para los chefs capacitados, y al menos entrarás en el proceso sabiendo que le estás pidiendo a una IA que cocine para ti. Eso es preferible a comprar un libro de cocina que no sabías que fue generado por IA. 🤖



Imágenes: <https://artsandculture.google.com/experiment/food-mood>



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

¿CÓMO SE ESTIMULA NUESTRO CEREBRO CON LA COMIDA?



El cerebro es una máquina perfecta que responde a los estímulos de alrededor, por ejemplo, a la hora de comer.

Y es que, aunque comer se asocia a un factor cultural, en tan solo tres segundos tras probar un plato, nuestro cerebro es capaz de alcanzar los valores máximos de activación emocional, ya sea para bien o, en el peor de los casos, para mal.

Sin duda, la comida nos emociona. Todos respondemos emocionalmente de forma diferente cuando vemos y probamos alimentos. Hay diversos estudios que apuntan que la comida estimula nuestro cerebro como las drogas.

Según investigadores estadounidenses el simple olor o el sabor de comidas activan los circuitos cerebrales asociados a la adicción a las drogas.

En el terreno de la gastronomía es fundamental conocer conceptos como la neurogastronomía, que es la ciencia que se centra en el funcionamiento de las neuronas con respecto al acto de comer.

Mientras comemos, nuestro cerebro construye la percepción de los sabores y las texturas a través de un ejercicio que implica a todos los sentidos: vista, tacto, oído, gusto y olfato. Recopila toda la información y crea una especie de 'contexto emocional', que hará que amemos u odiamos un plato.



NEUROGASTRONOMIA EN ACCIÓN: UN ESTUDIO EXPERIMENTAL EN RESTAURANTES

Recientemente se ha realizado un estudio que evidencian la importancia de utilizar el neuromarketing como herramienta para detectar la influencia de diversos estímulos en las respuestas emocionales de los comensales y mejorar la experiencia gastronómica ofrecida.

El pasado mes de diciembre de 2023 se celebró una cena experimental en las instalaciones de LAbE Restaurant (San Sebastián) enclavadas en el LAbE Digital Gastronomy Lab (Basque Culinary Center) con el objetivo de realizar un Estudio Neurogastronómico.



Elaborado por las agencias Niwision y Makeat, que focalizó su análisis en las percepciones y respuestas emocionales de los comensales frente a la presentación visual y narrativa de platos emblemáticos.

Arrojando evidencia acerca de la conexión entre la estética y el storytelling culinarios y las expectativas y sensaciones generadas.

Entre las herramientas utilizadas para este estudio, destaca una combinación de métodos de investigación cuantitativa con técnicas de medición de datos biométricos basadas en la inteligencia artificial más avanzada en el reconocimiento emocional y conductual de las personas con el objetivo de obtener información empírica y valiosa sobre las respuestas emocionales de los comensales ante, en este caso, diversos estímulos gastronómicos.

Lab DIGITAL GASTRONOMY LAB

NIWSION makeat

Experiencia cena
NEUROGASTRONÓMICA

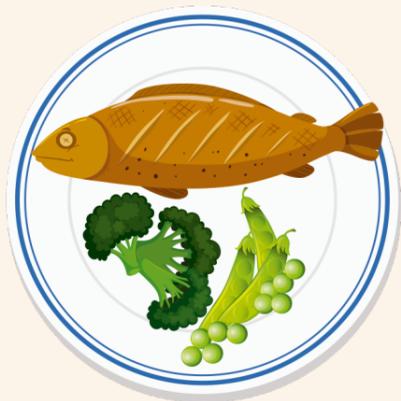
¿Podemos usar la tecnología para medir lo que sentimos?

01/12/23

¡Reserva tu mesa!
En LABe Digital Gastronomy Lab

1º Turno 20:00
2º Turno 22:00

50€



¿El tamaño de un plato puede influenciar en la percepción de sensación de saciedad de los comensales?

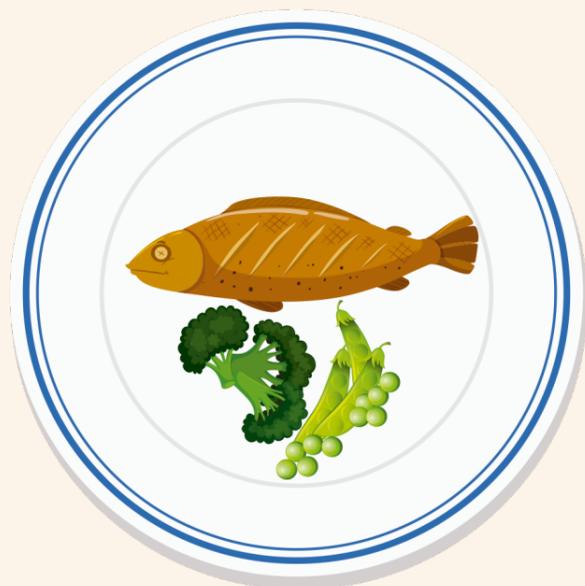
Se descubrió que las vajillas de menor tamaño provocan que los comensales perciban una mayor cantidad de comida y, por ende, que esperen saciarse más.

¿La presentación de un plato es relevante a la hora de dictaminar su precio en el mercado?

Se reveló que las presentaciones visualmente impactantes y creativas ocasionan que los comensales estén dispuestos a pagar más por ellas.

¿El storytelling e historia de un plato y cómo se presenta a los comensales mejora su experiencia y emocionalidad ante él?

Se comprobó que la narrativa más personal y conmovedora elevó las expectativas y despertó una mayor implicación emocional hacia el plato.



Este tipo de estudios ponen de manifiesto que la experiencia gastronómica ofrecida por un restaurante es completamente multisensorial y ofrecen una comprensión valiosa para chefs y establecimientos gastronómicos, tales como restaurantes, hoteles, bares, cafeterías, entre otros.

Permitiéndoles ajustar estratégicamente la oferta culinaria y la experiencia ofrecida a fin de alinearlas con las expectativas y preferencias de los comensales y conseguir que sea más gratificante y memorable.

Es importante destacar que los resultados obtenidos no pueden extrapolarse ni considerarse como descubrimientos de carácter científico puesto que se derivan de una metodología de investigación ad-hoc que enfrentó limitaciones.

Forman parte de un testeo experimental de la tecnología empleada, destinado a servir como una aproximación preliminar para investigaciones futuras que puedan impulsar cambios significativos dentro del sector. 🍴

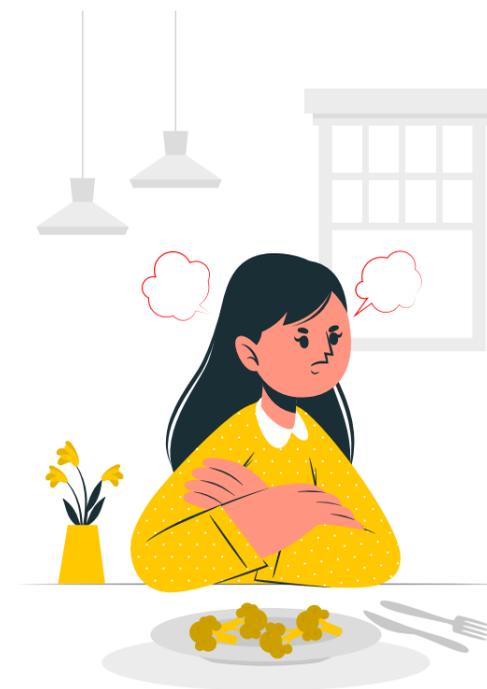


Imagen: www.canalcocina.es

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



PRODUCTOS GANADORES SABOR DEL AÑO FOOD SERVICE 2024



UN PANEL RECONOCIDO DE
CHEFS, PRESIDIDOS POR EL
MASTER CHEF IVÁN MILLÁN,
HAN OTORGADO EL GALARDÓN
**SABOR DEL AÑO
FOOD SERVICE 2024**





El chocolate, venerado desde tiempos antiguos, sigue siendo una tentación para muchos. Aunque el cacao en su estado natural no es dulce, todos podemos aprender a trabajar con él. El chocolate es complejo y tiene una historia fascinante. Antes de trabajar con él, es crucial comprender sus características. ¿Listo para adentrarte en la cocina con chocolate?

**TODO LO QUE NECESITAS SABER PARA HORNEAR
Y COCINAR CON CHOCOLATE EN TU
RESTAURANTE**



Imagen: GIIC-FEDECAAO

El chocolate tiene una base común de ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao y azúcar.

La pasta de cacao se obtiene de semillas tostadas y molidas, combinada con manteca de cacao. El azúcar se agrega para equilibrar el sabor. Además, pueden añadirse otros elementos según la variedad, como leche en polvo para el chocolate con leche.

El proceso de elaboración incluye fermentación, secado, tostado y molienda de las semillas, seguido de mezcla, refinamiento y conchado para obtener la forma sólida del chocolate.

Es crucial seleccionar chocolate de alta calidad para obtener resultados excepcionales en la cocina.

Los chocolates profesionales suelen ser ideales para temperar, fundir y trabajar. Es importante buscar chocolate en tiendas especializadas.

Es fundamental elegir chocolates que no contengan más grasa vegetal que la manteca de cacao, sin aromas artificiales, y que especifiquen claramente el porcentaje exacto de cacao y azúcar.



Aunque el chocolate negro se considera generalmente de mejor calidad, un mayor porcentaje de cacao no siempre garantiza una calidad superior.

En cuanto al chocolate blanco, un porcentaje total de cacao del 60% puede ser un punto de partida adecuado, aunque un contenido excesivamente alto de cacao podría resultar demasiado intenso si no se maneja adecuadamente.

Es esencial recordar que el porcentaje indicado se refiere al contenido total de pasta de cacao en relación con el azúcar, pero no necesariamente especifica la cantidad de manteca de cacao presente en esa pasta.

Por lo tanto, dos tabletas de chocolate con el mismo porcentaje de cacao pueden variar en intensidad y oscuridad, afectando tanto a la textura como a los aromas finales.

No se deben subestimar las posibilidades del chocolate con leche.

Éste que debe contener al menos un 30% de cacao, ni del chocolate blanco, que ofrece oportunidades para experimentar y combinar con otros ingredientes. Aunque personalmente prefiero el chocolate negro por su aroma más intenso y sabor menos dulce.



El chocolate se presenta en una variedad de formatos adaptados a las necesidades de diferentes recetas:



- **Tabletas o bloques:** Esta presentación es la más común, en forma de tableta o bloque. El chocolate de pastelería suele ser más grueso y viene dividido en porciones más pequeñas para facilitar su uso en recetas.



- **Pastillas:** El chocolate en forma de botones o discos es conveniente para fundir, facilitando el proceso al no requerir cortes adicionales.



- **Semillas de cacao o nibs:** Pequeñas semillas ganando popularidad por su sabor intenso y textura crujiente.



- **Pepitas o chips de chocolate:** Diseñados para mantener su forma durante la cocción, son comunes en masas de bizcochos, tartas, magdalenas, galletas o muffins. Se recomienda buscar marcas con alto contenido de cacao para mejores resultados.



- **Virutas y copos:** Formas preparadas ideales para decorar postres, listas para usar directamente en las preparaciones. Preferiblemente, con alto contenido de cacao.



- **Cacao en polvo:** La calidad varía entre marcas. Es importante elegir cacao puro, sin aditivos como azúcares o grasas añadidas. En inglés, se distingue entre cacao natural y cacao Dutch process, siendo este último más suave y oscuro debido a un proceso de neutralización de la acidez natural del cacao.



Templado de Chocolate

Otra técnica popular para atemperar chocolate es el método “dos tercios/un tercio”, que resulta especialmente efectivo al usar chocolate en forma de pastillas.

Con este enfoque, comenzamos derritiendo dos partes del chocolate total y calentándolo hasta alcanzar una temperatura de

unos 45-50 grados Celsius, si se trata de chocolate negro.

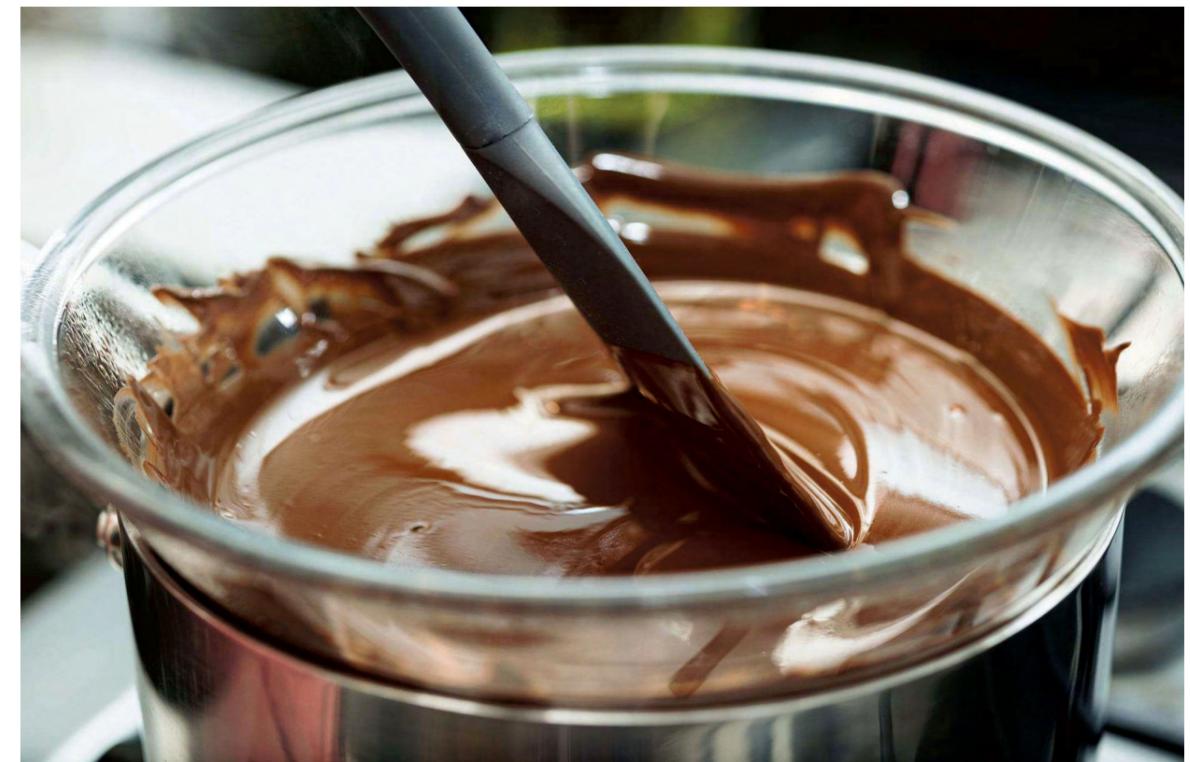
Luego, agregamos el tercio restante del chocolate para integrarlo y bajar la temperatura.

Finalmente, volvemos a calentar la mezcla hasta alcanzar la temperatura óptima para trabajar con ella.

Fundir chocolate

Al baño maría. Es el mejor, más seguro y más simple.

Se puede usar un accesorio especial para baño maría o simplemente colocar un cazo encima de otro que contenga un poco de agua, el más pequeño debe encajar bien en el más grande.



¿Cómo afecta el chocolate a las recetas?



CHOCOLATE FUNDIDO

El chocolate fundido e integrado en una masa hace que sea mucho más jugosa, suave y húmeda. No solo añade humedad, también aporta buena estructura, de tal forma que es posible hornear pasteles con mucho chocolate y poca harina, combinado con otros aglutinantes como el huevo.

CACAO

El cacao en polvo, por su parte, absorbe humedad. Si queremos dar un toque chocolateado a cualquier receta de repostería hay que tener en cuenta que habrá que equilibrar la proporción de ingredientes húmedos/secos. Normalmente es suficiente con reducir la cantidad de harina proporcionalmente.

¿Se estropea el chocolate? Cómo conservarlo correctamente

Sí, el chocolate se puede estropear. Aunque su fecha de expiración se alarga hasta los 24 meses, obviamente no tiene una vida útil eterna. Más que ponerse malo para su consumo, lo que le ocurre es que va perdiendo calidad con el paso del tiempo. Por eso nunca hay que acumular chocolate si no le vamos a dar salida pronto, o perderemos aroma, sabor y textura.

Las condiciones óptimas de conservación del chocolate son las de un espacio seco, oscuro y sin olores extraños, lejos de fuentes de calor, de la luz solar y de cambios bruscos de temperatura. Lo ideal sería mantener una temperatura entre los 12 y 20 grados centígrados, con una humedad baja o no superior al 60%.



COMO UN PRO

Domina el arte del temperado con Hershey's

Haz que tus postres sean irresistibles con el Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's



Descubre más



COME BIEN

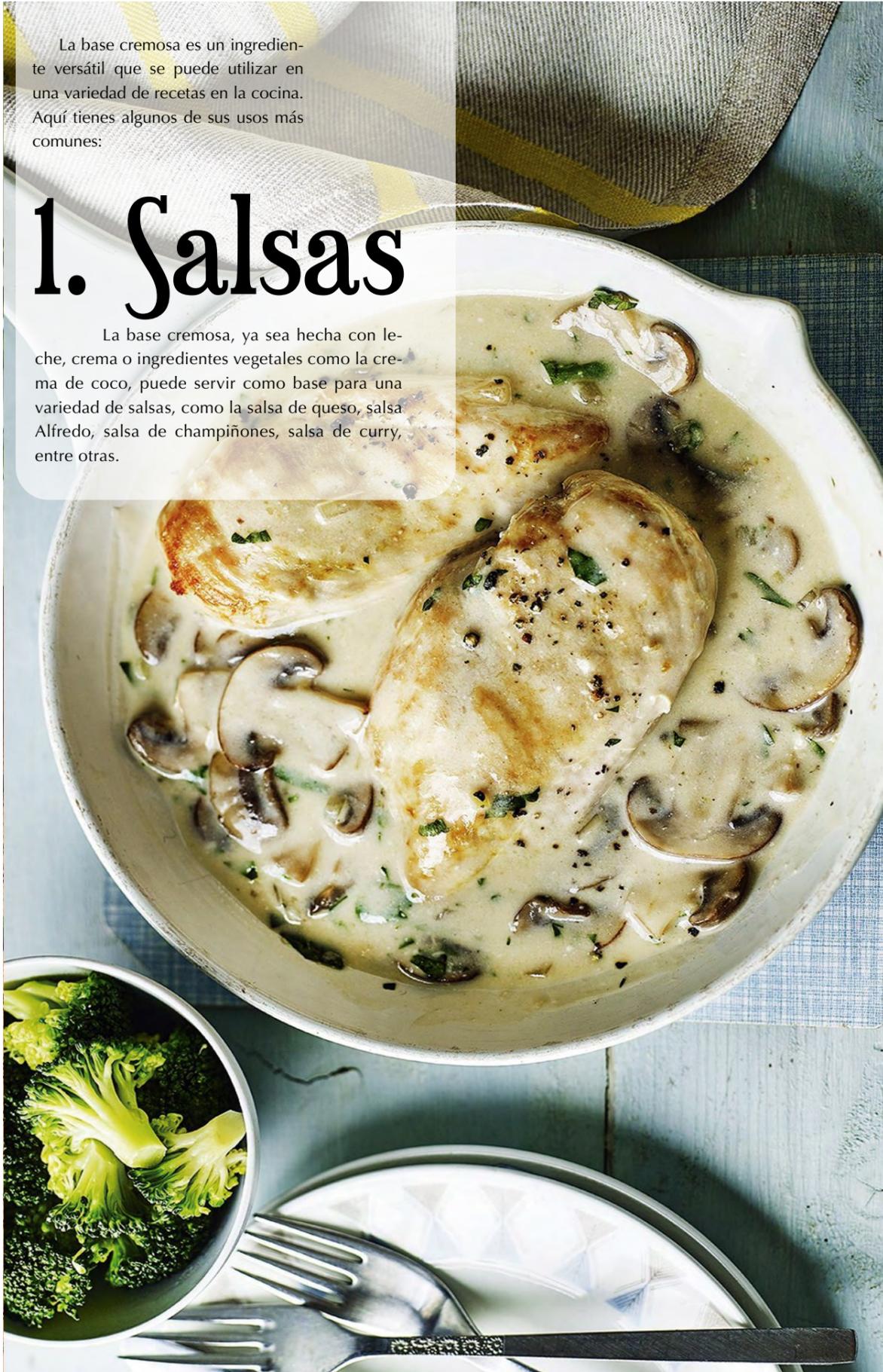
6 Usos de la Base Cremosa que puedes implementar en la cocina de tu restaurante

Ideal para la preparación de platillos salados o dulces como el mousse o las tartaletas donde se consigue que se mantengan intactas al corte.

La base cremosa es un ingrediente versátil que se puede utilizar en una variedad de recetas en la cocina. Aquí tienes algunos de sus usos más comunes:

1. Salsas

La base cremosa, ya sea hecha con leche, crema o ingredientes vegetales como la crema de coco, puede servir como base para una variedad de salsas, como la salsa de queso, salsa Alfredo, salsa de champiñones, salsa de curry, entre otras.



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.



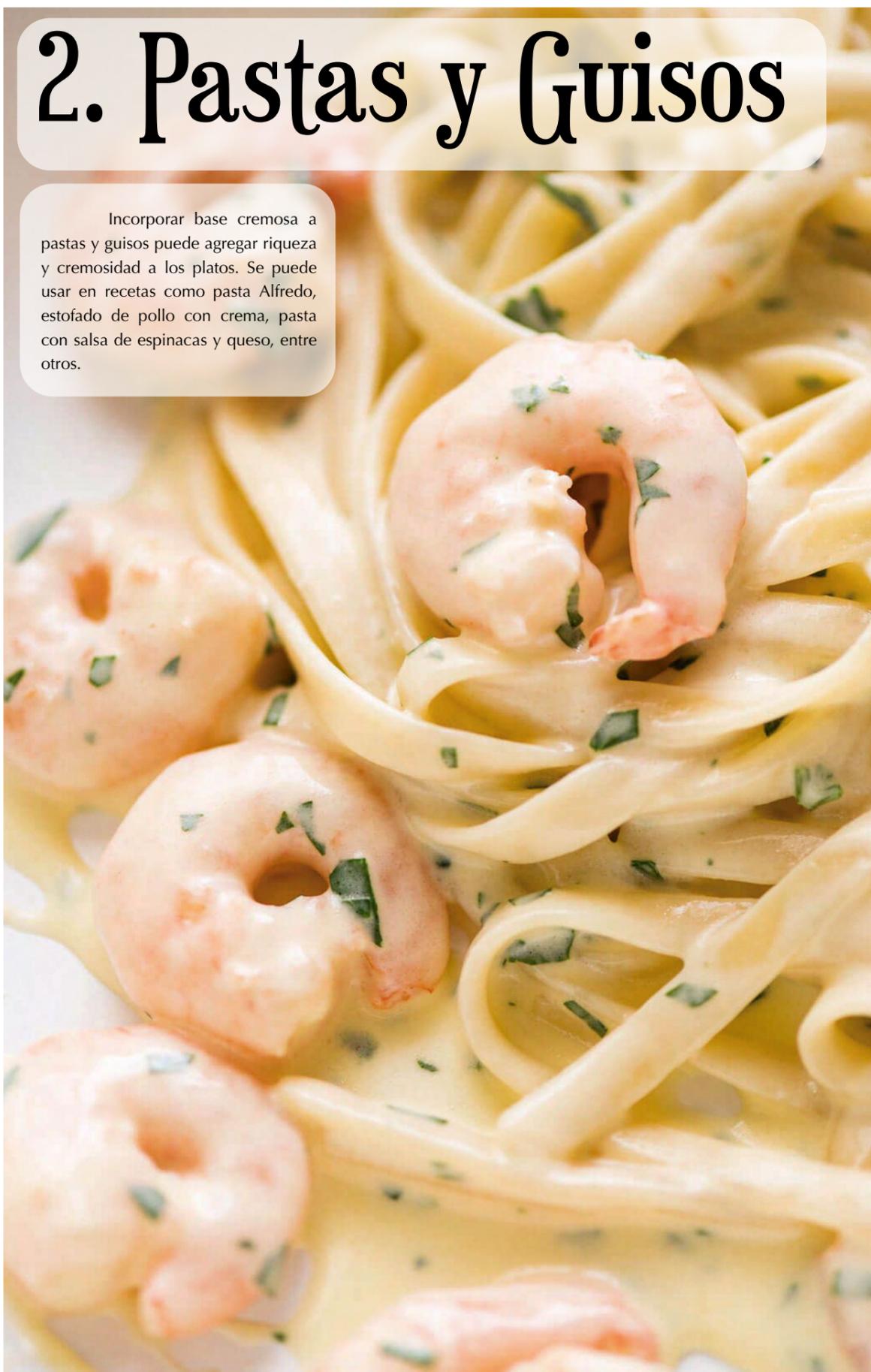
COME BIEN. COME FRUTAS Y VERDURAS.

LA EXPERIENCIA
LÁCTEA
QUE SIEMPRE FUNCIONA*

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

2. Pastas y Guisos

Incorporar base cremosa a pastas y guisos puede agregar riqueza y cremosidad a los platos. Se puede usar en recetas como pasta Alfredo, estofado de pollo con crema, pasta con salsa de espinacas y queso, entre otros.



3. Sopas y cremas

Agregar base cremosa a sopas y cremas puede darles una textura más suave y cremosa. Se puede utilizar en sopas de verduras, sopa de champiñones, sopa de brócoli, sopa de tomate, entre otras.



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

4. Postres

La base cremosa también se puede utilizar en la preparación de postres, como rellenos para tartas o pasteles, helados caseros, mousses, budines y flanes.



5. Bebidas

Algunas bases cremosas, como la leche condensada o la leche de coco, se pueden utilizar en la preparación de bebidas, como batidos, cócteles cremosos o café con leche.

6. Aderezos

Para ensaladas. La base cremosa se puede mezclar con hierbas, especias y otros ingredientes para crear aderezos cremosos para ensaladas, como el aderezo ranch, aderezo de cilantro y lima, aderezo de tahini, entre otros.

Estos son solo algunos ejemplos de cómo puedes utilizar la base cremosa en la cocina. Su versatilidad la convierte en un ingrediente útil para una amplia gama de recetas dulces y saladas.



CREMA PORO Y PAPA

4 porciones

RICH'S
Versatié
LÁCTEA

**LA EXPERIENCIA
LÁCTEA
QUE SIEMPRE FUNCIONA***

INGREDIENTES:

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

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

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



Los premios KI, que revolucionan el servicio de alimentos desde la cocina hasta el cliente, reconocen equipos y avances tecnológicos de vanguardia que abordan la eficiencia, el ahorro y la sostenibilidad.

LA FERIA DE LA ASOCIACIÓN NACIONAL DE RESTAURANTES CELEBRA 20 AÑOS DE PREMIOS A LAS INNOVACIONES EN LA COCINA CON 25 NUEVOS GANADORES

La National Restaurant Association Restaurant, Hotel-Motel Show®, el epicentro de la innovación en el servicio de alimentos y un escaparate de las tendencias emergentes de la industria, se complace en anunciar los 25 ganadores del premio 2024 Kitchen Innovations (KI) Premios.

Desde 2005, el programa de premios KI ha sido reconocido por su papel en la definición del estándar de oro de las innovaciones en equipos de servicio de alimentos.

Estos 25 ganadores de los premios KI reflejan las prioridades actuales de los operadores de servicios de alimentos, mostrando avances en automatización, eficiencia, mejoras de seguridad y sostenibilidad.

Los ganadores de este año se exhibirán en la Exposición de la Asociación Nacional de Restaurantes 2024, que se llevará a cabo del 18 al 21 de mayo de 2024 en McCormick Place en Chicago.

Tom Cindric, presidente de la National Restaurant Association Show, comentó:

“Los premios KI han sido fundamentales para definir la excelencia e impulsar la innovación dentro de la industria de servicios de alimentos durante dos décadas.

El panorama en evolución de la tecnología, incluidos los desarrollos en inteligencia artificial, soluciones robóticas y pedidos autónomos y servicio al cliente, ha elevado los Premios KI para expandirse más allá de las operaciones internas y reconocer también las innovaciones que ofrecen ahorro de mano de obra, desperdicio y energía.

Al celebrar este hito, estamos orgullosos de honrar el impacto de los Premios KI en reconociendo soluciones innovadoras que abordan las necesidades en constante evolución de los operadores de servicios de alimentos”.

NATIONAL
RESTAURANT
ASSOCIATION
SHOW 2024



Sabor y Calidad Europea



-  Recto 9 mm
-  Ondulado
-  Delgado 7 mm
-  Gajo Spicy
-  Ecocrunch
-  Torta de papa
-  Estrellas Infantiles
- Y mucho más...



Hacemos marca propia en presentaciones de

1 kg

500 g

¡Pregúntanos!

**Rancho San Luis
Foodservice**

Atención a clientes

atencionclientes.congelado@rsl.com.mx

 55 1164-1317



Yo ♥ Bélgica



rsl.com.mx

www.ecofrost.be



KI JUDGE

Dan Bendall
PRINCIPAL
FOODSTRATEGY, INC.



KI JUDGE

Lenny Condenzio
CEO RICCA DESIGN
STUDIOS



KI JUDGE

Richard Eisenbarth, FCSI
PRESIDENTE EMÉRITO
DE CINI-LITTLE
INTERNATIONAL



KI JUDGE

Cha Nye Farley
DIRECTOR FACILITY
SERVICES, CRACKER
BARREL



KI JUDGE

Foster F. Frable Jr., FCSI Asociado AIA
SOCIO FUNDADOR
CLEVINGER FRABLE
LAVALLEE



KI JUDGE

Frank Inoa
VICEPRESIDENTE DE
DISEÑO, INGENIERÍA E
INNOVACIÓN DE
EQUIPOS, MARCAS
INSPIRE



KI JUDGE

Jim Krueger, Jr., CMCE, NRAMF
JEFE DE
ALIMENTACIÓN Y
BEBIDAS DE LAS
FUERZAS AÉREAS Y
ESPACIALES
ESTADOUNIDENSES,
CENTRO DE SERVICIOS
DE LAS FUERZAS
AÉREAS (AFSVC)



KI JUDGE

Alfred Spear
DIRECTOR DE DISEÑO
Y DESARROLLO DE
PROGRAMAS DE
COMIDA Y BEBIDA,
WALT DISNEY WORLD
RESORT



KI JUDGE

Jim Thorpe
DISEÑADOR SENIOR
DE SERVICIOS
ALIMENTARIOS
ARAMARK



KI JUDGE

Dan Bendall
PRINCIPAL
FOODSTRATEGY, INC.



KI JUDGE

Lenny Condenzio
CEO RICCA DESIGN
STUDIOS



KI JUDGE

Richard Eisenbarth, FCSI
PRESIDENT, EMERITUS
CINI-LITTLE
INTERNATIONAL

Los ganadores del Premio KI fueron seleccionados por un panel independiente de jueces compuesto por líderes de la industria que representan marcas internacionales en todo el servicio de alimentos, incluidas Aramark, Cracker Barrel, Walt Disney World Resort y la Fuerza Aérea de EE. UU.

El estimado panel revisa cuidadosamente a cada nominado y ha elegido reconocer a estos 25 ganadores como las innovaciones de productos y

cocinas más vanguardistas y con visión de futuro del año, que no solo elevan las operaciones de servicios de alimentos sino que también contribuyen significativamente al progreso de la industria.

Jim Thorpe, diseñador senior de servicios de alimentos en Aramark y juez de KI desde hace mucho tiempo, destacó el importante papel de los premios KI en la configuración de las tendencias de la industria:

“Los premios KI han desempeñado un papel fundamental en la configuración del futuro de nuestra industria”.

“Adaptamos nuestras propias estrategias de comercialización debido al impacto e influencia significativos de estas innovaciones especiales. Año tras año, los premiados de KI aportan ideas frescas y nuevos enfoques que elevan la experiencia del servicio de alimentos”.

Foster F. Frable, Jr., presidente de Clevenger Frable LaVallee, se hizo eco de este sentimiento y enfatizó la evolución del panorama de las cocinas:

“Ya no existe una cocina ‘básica’. Los menús y la cocina ahora incorporan ingredientes, cocción y métodos de preparación. que eran inimaginables hace una década.

Los premios KI sirven como puerta de entrada para explorar nuevos productos evaluados por expertos imparciales de la industria, no solo por su novedad, sino por su genuina innovación y practicidad”.

Mexipan

2024

Ciudad de México

LA FERIA LÍDER DE LA INDUSTRIA EN LATINOAMÉRICA

¡Te esperamos!



31 de julio
al **3 de agosto**
de **2024**

Centro
citibanamex

Av. del Conscripto 311, Lomas de Sotelo,
Hipódromo de las Américas, Miguel Hidalgo
11200, CDMX, México



**PRODUCTOS, SERVICIOS, CAPACITACIÓN,
TECNOLOGÍA, INNOVACIÓN Y MUCHO MÁS.**

Pre registro abierto
en **mexipan.com.mx**
SIN COSTO HASTA EL 30 DE JUNIO

¡Síguenos en redes sociales!



LOS GALARDONADOS DEL PREMIO A LAS INNOVACIONES EN LA COCINA 2024 SON:



ALPHA CLOUD-PATTY QUALITY ASSISTANT DE ANIAI

Es un robot para cocinar hamburguesas llamado "Alpha Grill" que cuenta con inteligencia artificial basada en la nube para mejorar el control de calidad.



E-SERIES 24G DE BROASTER COMPANY

Es una freidora a presión de alto volumen, aire forzado y infrarrojo única con ocho cabezales; puede pasar de presión a fritura abierta en el mismo ciclo.



EL SISTEMA DE HIGIENE DE MANOS NEXA CONCENTRATES 2.0 DE ECOLAB

Utiliza dispensadores de jabón y desinfectante recargables para reducir significativamente los residuos y los costos.



EL LIMPIADOR DESINFECTANTE RÁPIDO PARA MÚLTIPLES SUPERFICIES DE ECOLAB

Es un limpiador 4 en 1 que funciona en una variedad de superficies y mata virus comunes, como la gripe, el Covid y el VRS.



LA SOLUCIÓN DE CASILLERO DE ALIMENTOS INTELIGENTE PARA EXTERIORES ORDERHQ DE APEX

Order Pickup ofrece recolección de pedidos a través de la pared con un sistema de circulación de aire que controla la temperatura.



ESTACIÓN DE SAZONADO Y ENVASADO AUTOMÁTICO DE ATOSA USA, INC.

Esta nueva estación robotizada de sazonado automático y envasado automático sustituye a una estación de descarga estándar e incluye un puerto de descarga para patatas fritas, así como almacenamiento adicional opcional para otros dos artículos.



IMVECTION IMV-4E DE BLODGETT OVENS

Está construido con cuatro cámaras, cada una de las cuales ofrece la opción de cocción por impacto o por convección.



LA CAMPANA CON DOSEL ABIERTA EVO EVENT DE EVO AMERICA

Ofrece una eliminación de gran volumen de vapores de cocción y fritura cargados de grasa mediante el uso de ozono y separación ciclónica.



MYTICO DUE DE FRANKE COFFEE SYSTEMS

Combina un diseño elegante y tecnología patentada para crear auténticas bebidas espresso con calidad de barista.



AURA DE HENKELMAN

Es un sistema de envasado al vacío de última generación que adapta automáticamente una solución de envasado a muchas categorías de alimentos.



EL LAVAVAJILLAS CON TRANSPORTADOR DE REJILLA CL DE HOBART

Presenta un diseño exclusivo de brazo de lavado sin tapa, lo que reduce significativamente el tiempo necesario para la limpieza y descalcificación de la máquina.



TRI-TEMP KOLD PAK PIZZA PREP TABLETOP DE KWICK COOL

Combina un gabinete retardador, un controlador Bluetooth para monitoreo remoto de zonas de temperatura y un sistema de aislamiento para mejorar la estabilidad de la temperatura, además de un nuevo sensor que ajusta con precisión los cambios de temperatura de los alimentos.



PIZZABOT DE LAB2FAB

Automatiza el proceso de elaboración de la pizza, desde la formación de la masa hasta la aplicación de la salsa y los aderezos y el horneado, todo con un resultado que parece haber sido tocado por un chef.



ICARESYSTEM AUTO DOSE DE RATIONAL USA

Utiliza cartuchos de limpiador sólido y desincrustante sólido que son reciclables y se encuentran dentro de la propia combi. El software determina las dosis exactas según las condiciones lo ameriten.



Y-VALVE DE T&S BRASS AND BRONZE WORKS

Es una válvula rociadora que mejora la eficiencia de la limpieza y minimiza el agua y el tiempo de lavado de vajilla.



I-ROBO DE TECHMAGIC INC.

Puede cocinar una variedad de recetas de salteados en un espacio compacto, agilizando cada paso, desde los ingredientes para condimentar hasta la distribución en la sartén.



DISCRETE CFV DE NEWTON CFV (VALVULA DE FLUJO CONSTANTE)

Proporciona un caudal fijo que mejora la calidad de la bebida, disminuye el desperdicio y reduce los costos de servicio.



EL SISTEMA DE ÓSMOSIS INVERSA EVERPURE EZ-RO DE PENTAIR WATER SYSTEMS

Tiene una membrana avanzada que logra hasta un 50 % de recuperación de agua en comparación con los sistemas de ósmosis inversa convencionales, además su tamaño reducido permite un fácil montaje.



LA FREIDORA TORO DE PITCO FRIALATOR

Cuenta con un exclusivo brazo de filtro giratorio que se eleva fuera del aceite para facilitar los cambios; La convección forzada para un calentamiento eficiente y la filtración continua son otras ventajas.



TRUE ICE DE TRUE MANUFACTURING

Presenta tecnología de evaporador patentada diseñada para evitar la contaminación. El aislamiento mejorado permite una mayor producción de hielo con un menor consumo de energía.



CHEFTOP-X DIGITAL.ID DE UNOX

Es un horno combinado equipado con IA que interactúa con el chef y le solicita comentarios sobre los resultados de la cocción para optimizar el rendimiento.



ERGO SERIES DE VARIMIXER

Es una batidora ergonómica, higiénica y sencilla de usar con pantalla táctil de recetas personalizables.



LA ESTUFA MULTIUSO XPRESS DE WARING

Simplifica y perfecciona la preparación de crepes, pero es lo suficientemente versátil como para calentar o cocinar tortillas, quesadillas, tortillas, masa de pizza y más.



CERVIZI DE WILD GOOSE FILLING

Es un sistema dispensador de cerveza de barril basado en datos que reduce el desperdicio y aumenta la eficiencia del servicio, lo que en última instancia aumenta los ingresos.



EL M5 BARGUN DE WUNDER-BAR

Utiliza tecnología CFV para garantizar la precisión de los vertidos en la barra. Es una bargun más liviana con un diseño ergonómico y velocidades de flujo más rápidas.

Para poder saber más de estos equipos dirijase a <https://www.nationalrestaurantshow.com/kitchen-innovation-awards>



HERSHEY'S
FOODSERVICE

Pastel de Chocolate Hershey's con Frambuesas

Con el **NUEVO** Chocolate Semiamargo para Fundir, prepara una receta tan Pro como tu negocio



Descubre más



COME BIEN



PASO A PASO

Base

- 250 gr de mantequilla sin sal
- 2 tazas de azúcar granulada
- 5 huevos
- 1 taza de agua caliente
- ½ taza de leche
- 2.5 tazas de harina para todo uso
- 1 taza de cocoa en polvo
- ½ taza de sal
- 2 cditas de bicarbonato de sodio

1. Precalienta el horno a 350°F.
2. Unta con mantequilla tres moldes para pasteles redondos de 8 pulgadas y cubre los fondos con papel pergamino.
3. Tamiza la cocoa en polvo en un tazón mediano, agrega agua caliente y bate hasta que se disuelva por completo.
4. Incorpora la leche y mezcla para combinar.
5. Deja enfriar. Tamiza la harina, el bicarbonato de sodio y la sal en otro tazón mediano y reserva.
6. Con una batidora eléctrica equipada con el accesorio de paleta, bate la mantequilla a velocidad media y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa.
7. Agrega los huevos uno a uno, mezclando bien.
8. Alterna la mezcla de harina con la mezcla de cocoa, batiendo hasta que quede suave.
9. Vierte la masa en los moldes preparados y hornea durante 25 a 30 minutos.
10. Deja enfriar antes de desmoldar.

Glaseado

- 2 tazas de crema para batir espesa
- 6 oz de cocoa natural Hershey's
- 6 oz de Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's

11. Monta la crema para batir y luego incorpora la cocoa y el chocolate derretido.

Relleno

- 8 oz de queso crema para untar con frutos rojos variados
- 2 tazas de crema para batir espesa
- 1 taza de azúcar en polvo

12. Acrema el queso crema con el azúcar y la crema para batir, luego incorpora los frutos rojos.

Ganache

- 1/3 taza de crema para batir espesa
- 4 oz de Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's
- Syrup de Chocolate Hershey's

13. Calienta la crema para batir y luego incorpora el chocolate hasta que se funda.

Armado

14. Coloca un pan, rellena, cubre con otro pan, repite y cubre con el último pan cubre todo el pastel con el betún.

15. Vierte el ganache sobre la parte superior y decora con frutos rojos.



Qué debe tomar en cuenta los restaurantes y hoteles para instalar cámaras de seguridad

La instalación de cámaras de seguridad en restaurantes es una medida importante para garantizar la seguridad de los clientes, empleados y el propio establecimiento. Aquí hay algunos aspectos que los restaurantes deben tener en cuenta al instalar cámaras de seguridad.

Normativas legales y regulaciones:

Es crucial cumplir con las leyes locales y regulaciones sobre privacidad y video vigilancia. Conocer y respetar las normativas pertinentes para evitar problemas legales.

Ubicación estratégica:

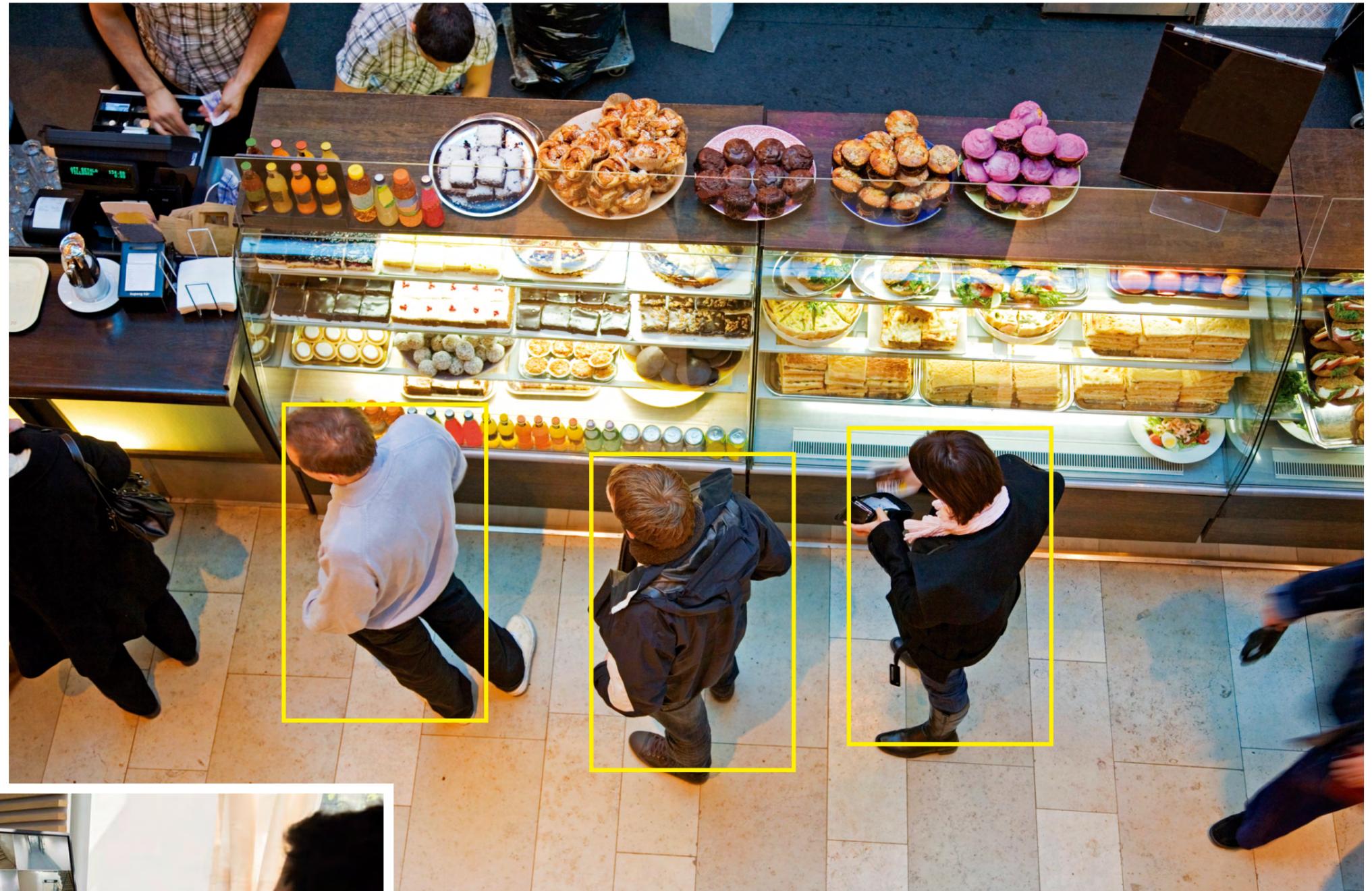
Coloca las cámaras en lugares estratégicos para cubrir áreas clave como la entrada, la caja registradora, las áreas de almacenamiento y los espacios de servicio. Evita ubicaciones que infrinjan la privacidad de los clientes, como baños y vestuarios.

Calidad de imagen:

Opta por cámaras de alta resolución para obtener imágenes claras y detalladas. Una buena calidad de imagen es esencial para la identificación de personas y situaciones.

Sistema de grabación y almacenamiento:

Utiliza sistemas de grabación confiables y asegúrate de tener suficiente capacidad de almacenamiento para retener las grabaciones durante un período adecuado. Configura un sistema que permita acceder a las grabaciones de manera segura y eficiente.



Acceso remoto y monitoreo:

Opta por sistemas que permitan el monitoreo remoto a través de dispositivos móviles o computadoras. Esto facilita la supervisión continua, incluso cuando no estás físicamente en el restaurante.

Señalización adecuada:

Coloca letreros visibles que indiquen la presencia de cámaras de seguridad. Esto no solo cumple con requisitos legales, sino que también actúa como elemento disuasorio para posibles infractores.



Privacidad de los empleados:

Respetar la privacidad de los empleados y evitar colocar cámaras en áreas que no estén relacionadas con la seguridad del establecimiento. Comunicar claramente las políticas de privacidad a tus empleados.

Mantenimiento regular:

Realizar un mantenimiento regular de las cámaras para garantizar su correcto funcionamiento. Verificar la calidad de las imágenes, reemplazar equipos defectuosos y actualizar el software según sea necesario.



Política de retención de datos:

Establecer una política clara de retención de datos que cumpla con las regulaciones locales. Definir cuánto tiempo se conservarán las grabaciones antes de ser eliminadas o archivadas.

Formación del personal:

Capacitar a tu personal sobre el uso adecuado del sistema de seguridad. Asegurarte de que conozcan las políticas de privacidad y cómo manejar situaciones que involucren la revisión de grabaciones.

Al seguir estos puntos, los restaurantes pueden instalar y mantener sistemas de cámaras de seguridad de manera efectiva, mejorando la seguridad y protegiendo tanto a clientes como empleados.

Política de retención de datos:

Establecer una política clara de retención de datos, determinando cuánto tiempo se conservarán las grabaciones antes de ser eliminadas o archivadas.

La instalación y el mantenimiento adecuados de sistemas de cámaras de seguridad en restaurantes y hoteles contribuyen significativamente a la seguridad general del establecimiento, proporcionando un entorno más seguro para clientes y empleados. 🛡️

Vinos sin alcohol

La industria se entusiasma con su regulación en el país

El descenso en el consumo y la necesidad de abrir el mercado a nuevos sectores hacen que la nueva regulación sea bienvenida por el sector vitivinícola.



CUÁLES SON LAS NUEVAS PUERTAS QUE SE ABREN SEGÚN LOS PROTAGONISTAS

- Con una sostenida caída en el consumo, el sector vitivinícola recibió con los brazos abiertos el avance regulatorio del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) que dará el marco legal a las bodegas para que produzcan vino con baja graduación alcohólica y también sin alcohol.
- La nueva resolución, integrada a la Ley General de Vinos, introduce las categorías de “Vino Parcialmente Desalcoholizado” y “Vino Desalcoholizado” o “Vino Sin Alcohol” y destaca en la fundamentación la exhaustiva evaluación llevada a cabo por los profesionales del INV, quienes consideraron tanto las normativas locales como internacionales, así como las directrices de la OIV en el tema.
- Expandir mercados y abrirles la puerta a nuevos consumidores, entre otras cosas, es lo que la nueva regulación permitirá a las bodegas argentinas, en un contexto mundial en donde ya se imponen estas nuevas tendencias con el objetivo de ganar potenciales clientes, otrora resignados por la industria vitivinícola.
- Los beneficios en cuanto a la demanda van a ser muy buenos ya que hay una tendencia global a bajar el consumo de alcohol en todas las bebidas y el vino no se puede quedar afuera de eso. La normativa le va a permitir al vino pelearle segmentos de mercado a bebidas como la cerveza, al tiempo que va a ayudar a que se incremente el consumo de vino en los restaurantes, por ejemplo, ya que viene en descenso no solo por el precio, sino en muchos casos también por los controles alcoholemia.



UNA NORMATIVA QUE SOLA, NO ALCANZA

Cualquier medida que este orientada a mejorar el consumo, es positiva. Es un fenómeno mundial y hace un tiempo que el mercado lo está requiriendo. Debe ser una medida dentro de un paquete de acciones, ya que decir que la caída consistente del consumo de vino es únicamente debido a la falta de estos vinos es un error.

RECONVERSIÓN Y CAUTELA

La reconversión por parte de las bodegas para producir vinos sin alcohol no será algo que pueda darse de un día para el otro, ya que el proceso implica mucho trabajo y dinero, quizás solo las bodegas más grandes puedan hacerlo, pero no es sencillo.

Es una oportunidad de negocio más y un nuevo nicho que se abre. Muchas veces hemos visto productos que son como ‘estrellas fugaces’, aparecen y luego el mercado los olvida. Ojalá esto funcione bien y genere más ventas.

También hay que tomar en cuenta que no es fácil desalcoholizar un vino. El vino tiene una alta graduación alcohólica y cuando uno desalcoholiza se pierden muchos aromas, entonces hay que trabajar mucho en los viñedos para obtener una buena producción y cosechar temprano para que los vinos tengan baja cantidad de alcohol. 🍷



PEPPER X

*EL NUEVO CHILE MAS
PICANTE DEL MUNDO
INCLUSO MÁS
INTENSO QUE EL
CAROLINA REAPER
Y NO ES MEXICANO.*



Podrías pensar que el chile más picante del mundo proviene de México o tal vez de África, las tierras del picante por excelencia, pero te sorprenderá saber que el título del chile más picoso del mundo ahora lo ostenta Estados Unidos.

El Carolina Reaper, el hasta ahora chile más picante del mundo, ha sido destronado, y por sus mismos creadores. Se llama Pepper X y, según han certificado desde el Libro Guinness de los récords, ya es oficialmente el pimiento o chile más picante y ardiente del planeta.

Con una puntuación de récord de 2.693.000 unidades de calor Scoville (SHU), Pepper X ha superado a todos sus competidores, incluido el anterior campeón, el Carolina Reaper.

Incluso se dijo que es más picante y ardiente que el spray de gas pimienta que utilizan los agentes de policía en Estados Unidos.

DEL CAROLINA REAPER AL PEPPER X, BAJO EL MISMO CREADOR

El artífice detrás de esta ardiente creación es Ed Currie, el renombrado experto en pimientos picantes con sede en Carolina del Sur. Currie, que ya había cruzado y cultivado el infame Carolina Reaper, que es un chile más picante que la mayoría de los sprays de pimienta utilizados por la policía, ahora ha logrado superarse a sí mismo con Pepper X. Después de una década de dedicación a perfeccionar un pimiento que ofrece “calor inmediato y brutal”, Pepper X fue coronado como el rey indiscutible del picante.

El Carolina Reaper, a diferencia del Pepper X, es de un color rojo intenso y chiquito. También es picosísimo. Cuando Ed Currie probó Pepper X por primera vez, experimentó algo mucho más allá de lo que imaginaba. Según sus propias palabras:

“Estuve sintiendo el calor durante tres horas y media. Luego vinieron los calambres. Esos calambres son horribles. Estuve tumbado sobre una pared de mármol durante aproximadamente una hora bajo la lluvia, gimiendo de dolor”.

Pepper X ha estado en proceso de creación desde la última vez que Ed Currie estableció un récord con la Carolina Reaper en 2013. A diferencia de su predecesor de aspecto nudoso y rojo brillante.

Pepper X es de color amarillo verdoso, menos atractivo en apariencia, pero con un sabor terroso que se despliega después de su impactante picor. Esta nueva variedad es el resultado de cruzar un Carolina Reaper con un misterioso “chile brutalmente picante” enviado por un amigo de Michigan. 🌶️

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



facebook

Foodservicemex

FASHION CHEF
REVISTA BAKERY
REGION MAYA

Wine Spirit Service

Vinos sin alcohol,
entusiasmo con su regulación

FOOD TECNO

Google lanza El 'Food Mood'

DE LA SESNSE

¿Cómo se estimula
nuestro cerebro con la comida?

www.foodserviceyequipo.com

