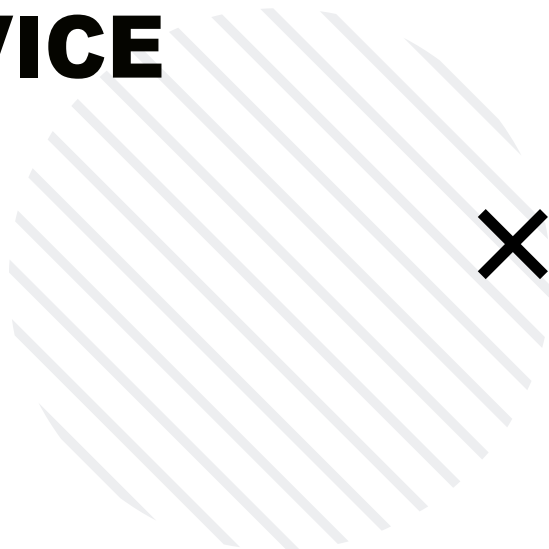
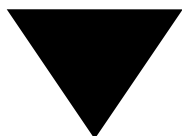
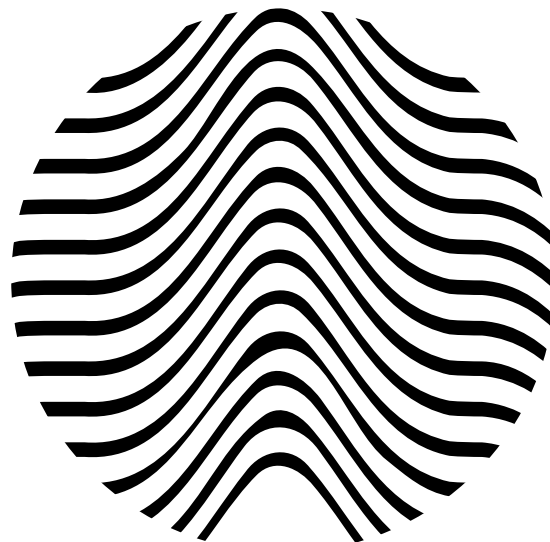


FOOD SERVICE

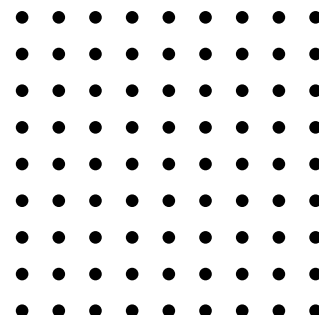
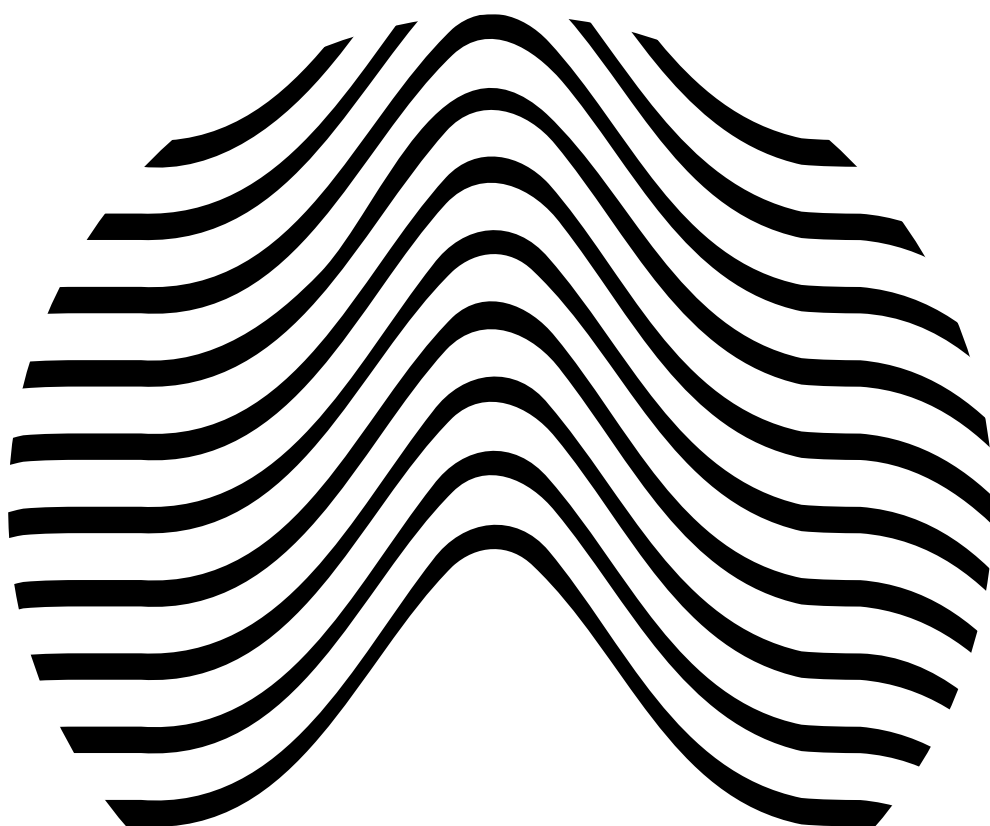


TENDENCIAS
PARA LA HOSPITALIDAD EN 2026

22

LA GASTRONOMÍA
FUSIÓN
CHINO-MEXICANA-
ASIÁTICA

ESTOS SON LOS 10 MEJORES
ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA
DEL MUNDO



56,670,327 visitas

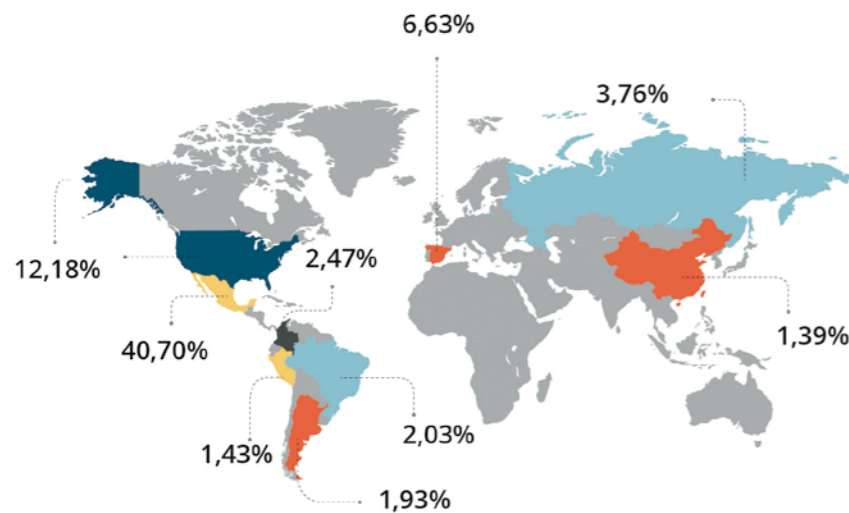
foodserviceyequipo.com

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@grupomeditosiq.com

Director Creativo
Nestor Rodríguez
nestor@grupomeditosiq.com

Relaciones Públicas y Traducción
Alexis Rodríguez
alexis@grupomeditosiq.com

Diseño
Mariel Figueroa
mariel@grupomeditosiq.com

Web Master
Raúl Lefranc
raul@grupomeditosiq.com

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

Publicidad
Roger Red
roger@grupomeditosiq.com

Producción Foodservice TV
Mauricio Castro
mauricio@grupomeditosiq.com

Coordinadora de Distribución
Sandra Martínez
distribucion@grupomeditosiq.com

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



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

EVITAR LA CAÍDA DE CLIENTES EN LOS PRIMEROS MESES DEL AÑO

Enero no tiene por qué ser un mes perdido. De hecho, muchos restaurantes logran estabilizar o incluso crecer si ajustan su estrategia. Aquí te dejo acciones prácticas y probadas para evitar la caída de clientes en enero

1. Ajusta tu propuesta (no tu calidad).

En enero la gente quiere gastar menos, no comer peor.

Qué hacer:

- Menús ejecutivos o "menú de enero" con precio cerrado.
- Porciones inteligentes (mismo sabor, menos desperdicio).
- Combos atractivos: (entrada + plato + bebida).
- Opciones ligeras o "detox" sin cambiar tu concepto.
- No es bajar precios: es hacer sentir que vale la pena volver.

2. Crea un motivo claro para salir de casa.

En enero nadie sale "por salir". Necesitan una razón.

Ideas que funcionan:

- "Enero sin culpa" (menús balanceados).
- "Lunes de vecinos" (descuento a gente de la colonia).
- "Martes de regreso a la rutina" (promos solo ese día).
- Noches temáticas: (vino, pasta, tacos, comfort food).
- Dale nombre a la experiencia. Lo genérico no atrae.

3. Activa a tus clientes actuales (es más barato que atraer nuevos).

Tu base de clientes es tu mejor defensa.

Acciones simples:

- WhatsApp o mailing con mensaje humano: "Sabemos que enero cuesta... por eso te esperamos con algo especial."

- Tarjeta de lealtad express: (3 visitas = beneficio).
- Beneficio exclusivo para quienes ya te conocen.

4. Ajusta horarios y operación (sin perder presencia).

No se trata de abrir menos, sino de abrir mejor.

- Reduce horarios muertos.
- Refuerza solo los turnos con mayor flujo.
- Menú más corto = menos mermas + servicio más rápido.
- Enero también sirve para ordenar la operación.

5. Comunica más (aunque vendas menos).

Muchos restaurantes bajan su comunicación en enero... y desaparecen.

Publica:

- El detrás de cámaras.
- Platos reconfortantes.
- Mensajes honestos: "enero es duro, pero aquí seguimos cocinando para ti".
- La cercanía vende más que la promoción.

6. Mide y aprende

Enero es ideal para analizar:

- Qué platillos sí se mueven.
- Qué horarios funcionan.
- Qué promociones realmente atraen.
- Eso te prepara para un febrero y marzo mucho más fuertes.



1,780 aperturas

www.facebook.com/Foodservicemex

23,750 Me gusta



2,578,900 lecturas | 2,598,670 Impresiones

Foodservicemex



@FoodserviceMex

42,000 seguidores



FoodserviceMex

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



11,890,800 emails enviados

+200,000 contactos

contactos



FOODSERVICE Y EQUIPO. Revista, Febrero 2026. 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.

¡Hasta la próxima edición!

KORINA PONS

4

MENÚ ADMINISTRATIVO

Wallets Vs tarjetas, o dos formas de entender la inmediatez

8

FOODSERVICE TRENDY

Tendencias para la hospitalidad en 2026

22

FUSIÓN INTERNACIONAL

La gastronomía fusión chino-mexicana-asiática



42

DISTINCIÓN

Un queso suizo madurado durante 18 meses es el mejor queso del mundo

56

GOURMET

Estos son los 10 Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo

64

EVOLUCIÓN

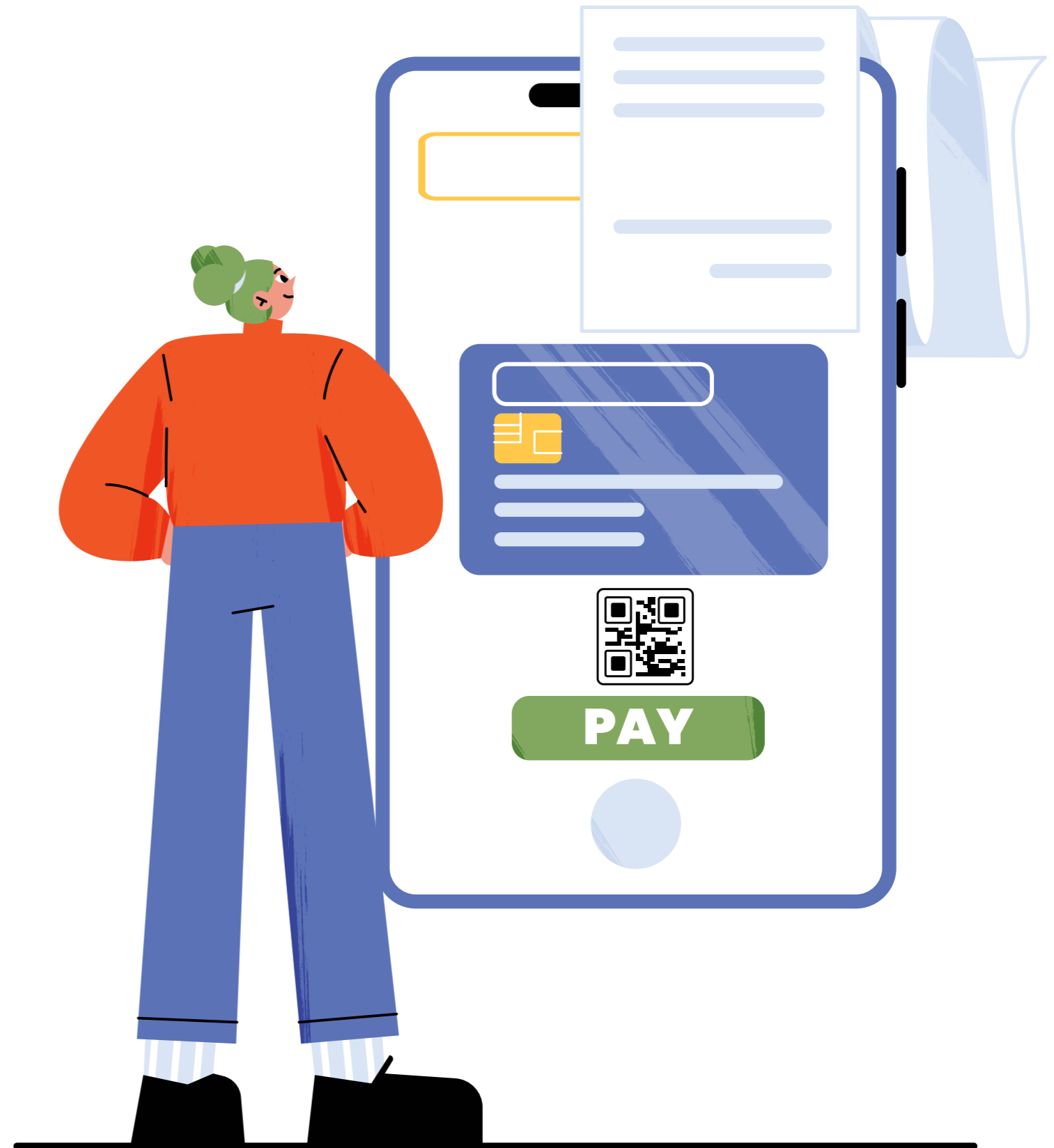
Conoce la primera Casa Coca-Cola del mundo



Wallets Vs tarjetas, o dos formas de entender la inmediatez



El 50% de la Generación Z prefiere los wallets, mientras que el 63% de los millennials sigue optando por la tarjeta, según el estudio "Métodos de pago: La decisión definitiva".



Seguimos atentos a la digitalización de los pagos y su eco en los hábitos de consumo, ¿o es al revés? Fuera como fuese, lo único innegable es que las empresas deben adaptarse para ofrecer, más que sistemas de pago, experiencias ágiles, seguras y, sobre todo, personalizadas.

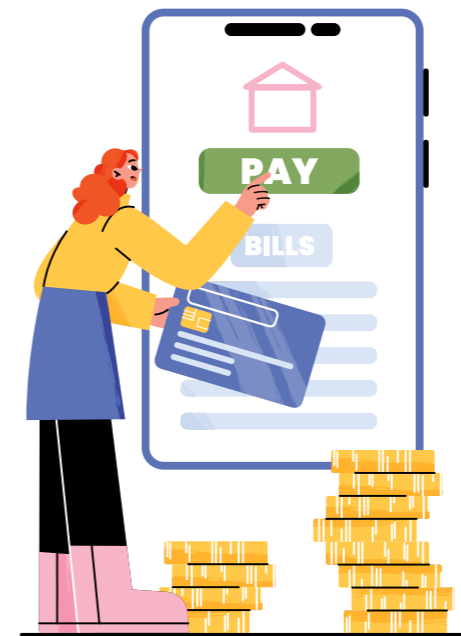
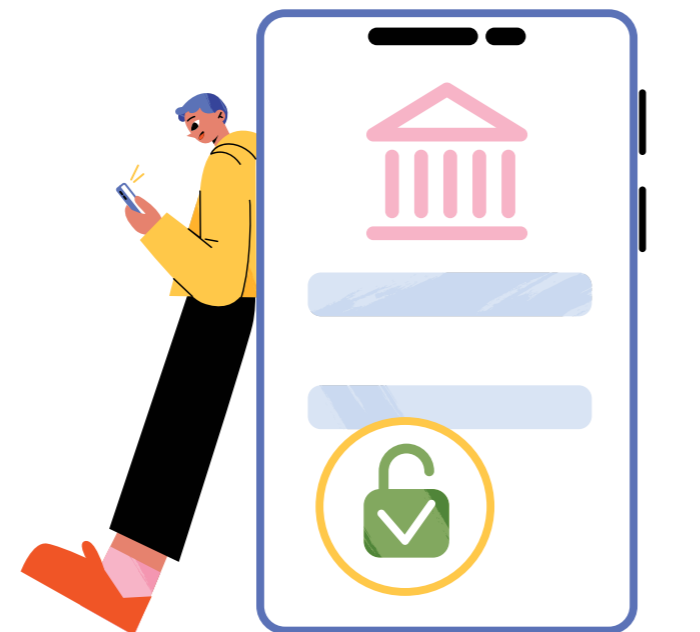
En esta materia, el estudio “Métodos de pago: La decisión definitiva”, abordado por un proveedor tecnológico, revela una brecha generacional clara entre la Gen Z y los ‘millennials’ en su relación con el dinero y la tecnología.



Esta diferencia, además de reflejar una cuestión tecnológica, muestra una evolución en la percepción de la seguridad, la comodidad y, por supuesto, la experiencia de usuario. Los jóvenes de la Gen Z, habituados a entornos móviles y de inmediatez, confían en soluciones integradas en sus dispositivos (como pudieran ser Bizum, Apple Pay o Google Wallet). Los millennials aún mantienen un vínculo más tradicional con la tarjeta como símbolo de control y respaldo.

Según los datos, la mitad de la Generación Z prefiere los monederos electrónicos (o wallets digitales) como método principal de pago, por delante de la clásica tarjeta, con un 35%.

Sin embargo, la cifra se revierte con la Generación Y (más conocida como millennial), en la que la tarjeta continúa reinando, con un 63% -ya sea física o virtual- Por su parte, un 15% utiliza habitualmente wallets, y un 19% sigue recurriendo al efectivo. Los que nos encontramos a medio camino entre una generación y otra, utilizamos indistintamente un método u otro.



En este punto, la tolerancia al fallo y la fluidez del proceso de pago se convierten en factores cruciales de fidelización. Las marcas que operan en canales como el unattended, el retail o el e-commerce deberán garantizar pasarelas estables y usabilidad inmediata si quieren retener al usuario... uno cada vez menos paciente. 📌

Efectivo residual, pero no muerto

Otra de las anotaciones del estudio es que, pese a la digitalización, el efectivo no ha desaparecido del todo. De hecho, el 42% de la Generación Z admite llevar dinero en cash, aunque nunca más de 200 pesos al mismo tiempo, un 31% confirma evitar completamente su uso.

Porcentajes similares en su generación antecesora, pues el 50% de los millennials admite llevar al menos 200 pesos encima, utilizando el efectivo principalmente en pequeños comercios o entornos más informales.

Lo que estamos presenciando es una convivencia entre formatos, más que una sustitución total. En el multipago y la integración estará la clave.

El informe también subraya una diferencia de actitud frente a los problemas técnicos: por ejemplo, el 46% de la Gen Z abandonaría una compra online en menos de cinco minutos si encuentra un error en el proceso de pago; mientras que el 45% de los millennials esperaría al menos ese tiempo antes de desistir.



TENDENCIAS PARA LA HOSPITALIDAD EN 2026

La hospitalidad es hoy un espacio donde se cruzan cultura, diseño, gastronomía, tecnología y deseo. 2026 trae una consolidación de este cambio de paradigma, con huéspedes que buscan narrativas inmersivas, marcas que se reconvierten en anfitriones, y hoteles que se transforman en escenarios de conexión personal.



Imagen: <https://sushi-iho.net>

TENDENCIAS EN GASTRONOMÍA

1. Una gastronomía marcada por la personalización y la identidad. Ya no basta con comer bien: hay que vivir una experiencia. Los comensales buscan propuestas que combinen producto, puesta en escena y relato.

Así, crece el interés por formatos íntimos como el omakase, donde el comensal se sienta frente al chef y deja que el menú fluya como una conversación. Y ese modelo se expande más allá del sushi: cocina mexicana, mediterránea o nórdica también encuentran su expresión en este formato de confianza absoluta.

Profesional horeca, omakase, Tendencias en hospitalidad en 2026. Este tipo de experiencias, basadas en el ritual, la confianza y la narrativa culinaria, ya comienzan a integrarse o acoplarse en nuevos conceptos gastronómicos donde la cocina se convierte en una extensión emocional

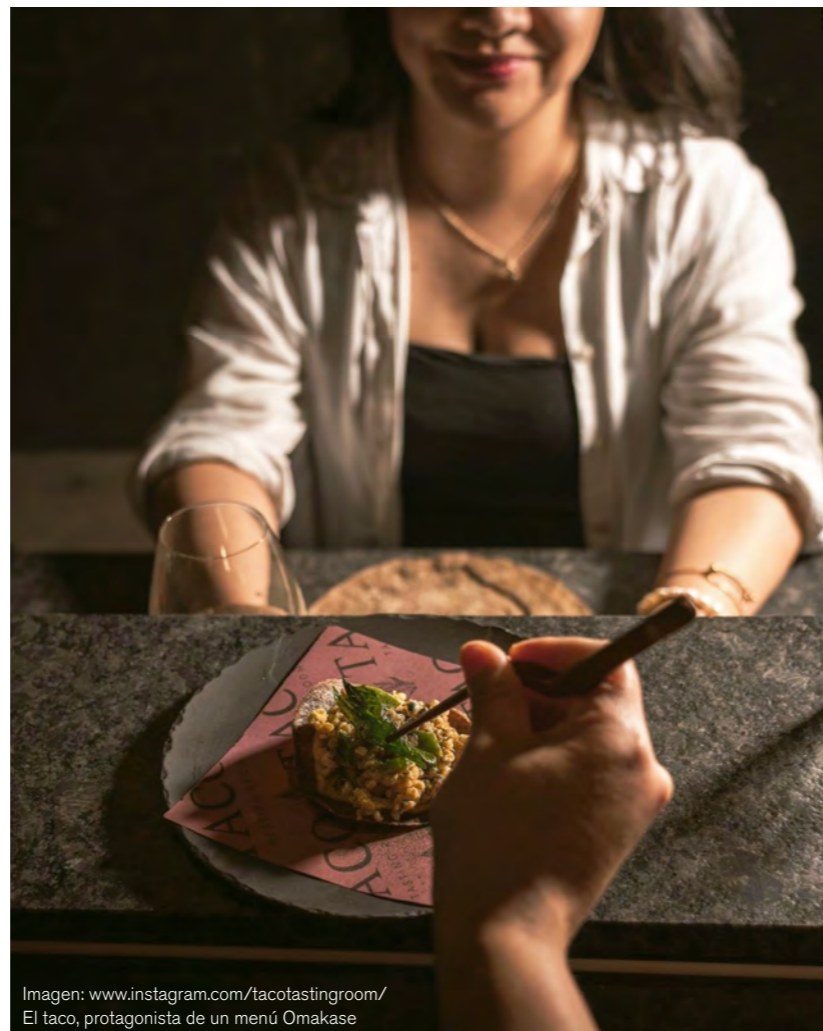


Imagen: www.instagram.com/tacotastingroom/
El taco, protagonista de un menú Omakase



Expertos en condimentos de fusión asiática

El sabor picante que todos prefieren

- ✓ Vegano
- ✓ Sin Colorantes Añadidos
- ✓ Libre de Gluten

- ✓ Elaborado con Huevos de Rancho
- ✓ Libre de Gluten



VISITA [LKK.COM](https://www.lkk.com) PARA MÁS INFORMACIÓN
CONTACT@LKKUSA.COM

de la experiencia hotelera, más que solo ofrecer un simple servicio complementario.

Una evolución clara hacia propuestas más ligadas al territorio, la identidad y la autenticidad, donde la cocina local deja de ser tendencia para convertirse en eje primordial del discurso gastronómico.

2. El restaurante como lugar de conexión social: triunfan las cenas compartidas, barras activas, cocinas abiertas y espacios donde el servicio ya no es invisible, sino parte del show.

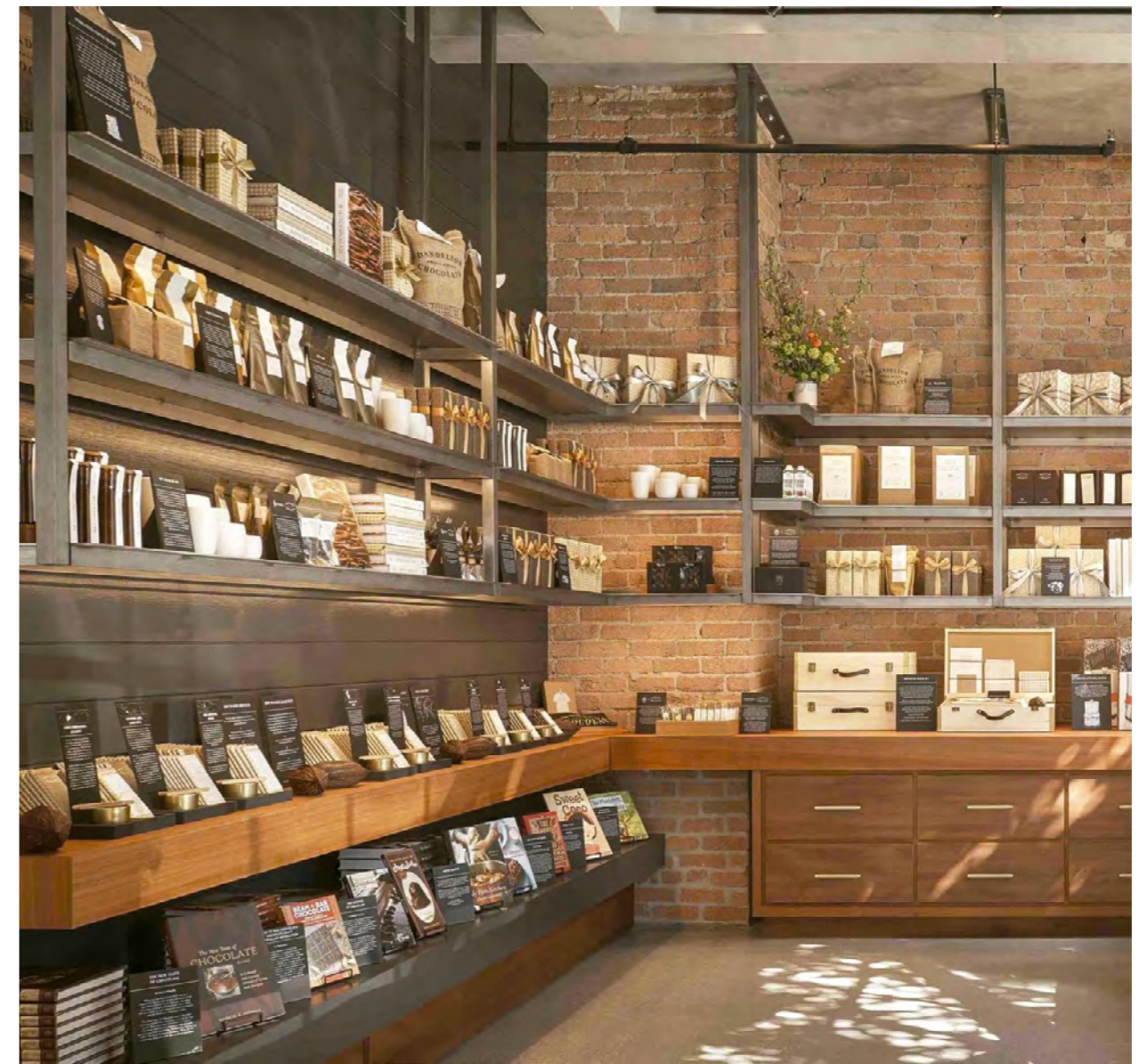


Imagen: www.instagram.com/tahonamezcalroom
Omakase: Películas Mexicanas



En paralelo, los consumidores valoran cada vez más la trazabilidad, la honestidad del producto, la historia detrás de cada plato.

3. Cartas con menos platos y más enfoque. Ingredientes antes considerados secundarios ahora se convierten en protagonistas por su versatilidad y fuerza estética



4. Auge de los restaurants-as-retail, espacios donde se puede comer, pero también comprar vajilla, libros o ingredientes que forman parte del universo del local. Comer se convierte en una puerta de entrada a una estética, un estilo de vida, una comunidad.

5. Experiencias de cenas privadas. En 2026 comer fuera no siempre significa ir a un restaurante.

Cada vez más chefs optan por abrir las puertas de sus casas y organizar comidas y cenas privadas donde la experiencia va mucho más allá del plato: música seleccionada, vajilla personal, sobremesas sin límite.

Es un regreso mejorado a la hospitalidad doméstica como expresión de autenticidad.





El comensal ya no quiere simplemente reservar una mesa: quiere ser parte de algo. Estas experiencias domésticas, a medio camino entre la alta cocina y el ritual, están redefiniendo el nuevo lujo gastronómico: no hay carta, no hay turnos. Hay conversación, cocina viva y sentido de pertenencia.

TENDENCIAS EN HOTELES

1. Identidad. Los hoteles ya no solo prometen descanso: prometen identidad. No es casual el auge de propuestas como los destination proposals, habitaciones temáticas, o estancias pensadas para momentos vitales concretos: desde retiros para la menopausia hasta escapadas que mezclan arte, cocina y silencio.

2. Clubes privados y experiencias «por capas». Recuperan el espíritu de comunidad, exclusividad y pertenencia para un nuevo perfil de viajero que valora tanto el anonimato como el acceso selecto a espacios y servicios diseñados para él. Se impone la experiencia «por capas»: lo que se ve, lo que se toca, lo que se intuye.



MAGNESOL

Te ayudamos a mejorar la calidad de tus productos fritos y
¡AHORRAR ACEITE EN TU FREIDORA!



Especialidades fritas



Restaurantes de comida rápida



Hoteles y buffets



Barra de snacks



Cantinas



Cafeterías

Ya no cambies tu aceite, usa

MAGNESOL

¡¡nosotros te decimos cómo!!

 55 4349-1954

www.magnesol.com

Para más información sobre MAGNESOL®



DALLAS
The Dallas Group of America, Inc.



Imagen: <https://city-of-dreams.morphyus.best-hotels-in-macau.com>

“El huésped ya no busca un producto, busca una emoción reconocible”.

En 2026 los hoteles más relevantes no serán los más grandes, sino los que mejor traduzcan un estilo de vida, un punto de vista, una comunidad.

EL PAPEL DE LAS MARCAS

Esa comunidad se refleja también en cómo las marcas se relacionan con la hospitalidad. En un momento en el que vender un producto ya no es suficiente, las firmas buscan crear vínculos emocionales duraderos.

La hospitalidad les ofrece el contexto perfecto para activar sus universos de marca: una tienda ya no solo expone, ahora invita a quedarse, a oler, a probar, a experimentar. Los hoteles y los espacios gastronómicos se convierten en nuevos canales de comunicación donde el consumidor no solo ve la marca: **la habita**.



Imagen: www.disneytouristblog.com



Imagen: PRNNewsfoto/Kleindienst Group

TENDENCIAS EN ARQUITECTURA Y DISEÑO DE INTERIOR

Por su parte, la arquitectura y el diseño interior también se replantean desde el deseo del huésped. No se trata solo de estética, sino de cómo ese espacio recibe, calma, representa. La nueva tendencia son entornos que huelen a algo, suenan distinto, invitan a tocar. Por ejemplo, habitaciones con luz matizada que cambia con el día, materiales nobles sin tratar, mobiliario que cuenta historias. El lujo sensorial sustituye al lujo explícito.

Cada proyecto debe partir de una comprensión profunda del estilo de vida del huésped y del relato del lugar, se diseñan espacios genéricos, escenarios con identidad, pensados para acompañar la experiencia y reforzar el posicionamiento del hotel desde la coherencia y la emoción.



TENDENCIAS EN DESTINOS Y COMUNICACIÓN

1. Los destinos insinúan nuevas rutas: lugares fuera del radar tradicional, con alma, carácter y voz propia. Pero más allá del mapa, lo que el huésped realmente busca en 2026 es coherencia: desde la narrativa de marca hasta la playlist del lobby. Lo genérico aburre; lo real, emociona.

2. TikTok se consolida como buscador de viajes y restaurantes, el contenido generado por los usuarios como prescriptor real, y los hoteles como espacios que viven no solo en el mundo físico, sino también en el feed.

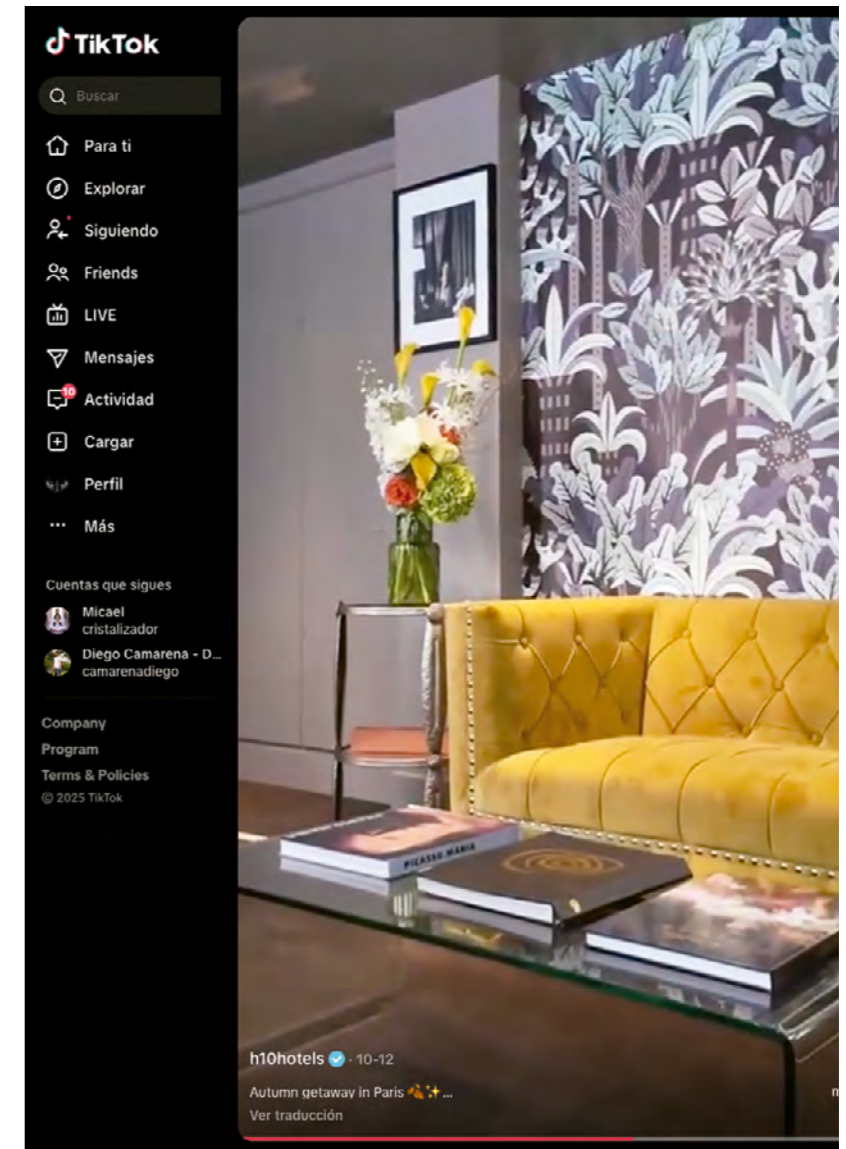
Las marcas apuestan por un lenguaje visual más cercano y espontáneo, formatos verticales, microcontenidos, y estrategias de co-creación con sus propios clientes.

Se disuelve la frontera entre huésped e influencer: todo el que entra se convierte en narrador potencial.

En este contexto, agencias especializadas en hospitalidad están redefiniendo la forma en que los hoteles se comunican, apostando por relatos auténticos, co-creación con la audiencia y estrategias donde la experiencia se convierte en contenido vivo más que en mensaje publicitario.

3. Surgen nuevos formatos como los blogs de viaje en tiempo real y los retos experienciales vinculados al lugar. Instagram cede terreno a plataformas más rápidas y participativas, y el contenido que realmente funciona es el que parece no estar planeado.

En 2026, comunicar no es emitir: es permitir que otros cuenten por ti. No basta con ofrecer una buena experiencia: hay que facilitar que pueda ser contada. 📱



MAGNESOL

¡Ahora en México!

Magnesol® Frying Oil Saver

Magnesol, es un agente filtrante para el aceite de las freidoras usado por las más importantes cadenas de comida a nivel mundial; actuando a nivel molecular en el aceite retirando todas las impurezas que afectan la vida del mismo.

¡Es muy fácil de usar!!



Magnesol no solo alarga la vida de tu aceite para generar ahorros significativos sino que también mejorará de manera sustancial todas las cualidades organolépticas de tu comida frita:

Beneficios inmediatos

- **Sabor:** Al remover sabores de otros alimentos fritos en el aceite.
- **Color:** Al retirar partículas de carbón que cambian el color del aceite.
- **Aroma:** Retira aromas que no deben de estar en tu aceite.
- **Textura:** retira ese aspecto grasoso de tus alimentos (TPMS).
- **Digestibilidad:** Al retirar las impurezas en estado liquido hace que tu alimento sea mas digerible y saludable para el comensal.



Mándanos un Whatsapp al
55 4349-1954
Te atenderemos con gusto!

Magnesol te ayudará a tener un producto frito de mejor calidad teniendo como resultado **¡¡Clientes más contentos!!**

¿Cómo funciona?

Al filtrar el aceite todos los días con **Magnesol** no solo elimina los restos de comida del aceite, sino que también extrae las impurezas líquidas solubles que contribuyen a los sabores y olores desagradables del aceite utilizado. Las partículas de **Magnesol** actúan como un imán para atraer y eliminar los sabores y olores disueltos que pueden estropear los alimentos fritos.



Magnesol cumple con las especificaciones de calidad alimentaria de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF) y el Comité Conjunto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) de la Organización Mundial de la Salud (OMS). **Magnesol** elimina las impurezas sólidas y disueltas del aceite ya utilizado para prolongar la vida útil del mismo. Manteniendo tu aceite claro y limpio para que puedas ofrecerle al cliente alimentos fritos uniformes, crujientes y dorados.



www.magnesol.com

55 4349-1954

magnesol@dallasgrp.com

Procedimiento de filtración

Identifica tu producto **Magnesol**.

Vierte el aceite aún caliente dentro del recipiente para filtrado.



Agrega 10 grs de **Magnesol** por cada litro de aceite (debe seguir caliente).

Cubre el recipiente y permite que repose durante toda la noche.

Al día siguiente, vacía el aceite ya filtrado a la freidora.

DALLAS
The Dallas Group of America, Inc.

Dallas Group está comprometido con el desarrollo de soluciones sostenibles efectivas para minimizar o eliminar los riesgos ambientales, de salud y seguridad. Al utilizar **Magnesol®**, las operaciones de su restaurante reducirán el consumo de aceite, lo que tendrá un impacto positivo en nuestro medio ambiente y un espacio de trabajo más seguro para sus empleados.



Constituye un campo culinario que combina técnicas, ingredientes y perfiles sensoriales de dos tradiciones milenarias. Esta fusión ha cobrado especial relevancia en ciudades con presencia de comunidades chinas en México o población mexicana en Estados Unidos.

La comida asiática de fusión se ha convertido en una tendencia popular en la gastronomía moderna. La comida asiática de fusión se nutre de una amplia gama de opciones de la cocina internacional, lo que aumenta su atractivo para un público amplio.

Gastronomía fusión chino-mexicana-asiática





Imagen: instagram.com/cookillustrated

La evolución de la cocina fusión asiática se deriva de los intercambios culturales, la globalización y la creciente apreciación por la diversidad de sabores.

Chefs de todo el mundo experimentan combinando platos asiáticos clásicos con ingredientes no asiáticos, lo que da lugar a creaciones extraordinarias que atraen

a un público bastante amplio. La adaptabilidad de los sabores asiáticos, desde el miso, rico en umami, hasta el picante del chile tailandés, convierte la cocina fusión en un espacio apasionante para la innovación y la exploración culinarias.



SABORES QUE UNEN



VISITA LKK.COM PARA MÁS INFORMACIÓN
CONTACT@LKKUSA.COM



Contexto cultural

Esta fusión tiene raíces sociales relevantes. A finales del siglo XIX y principios del XX hubo migraciones chinas significativas a estados del norte de México (Baja California, Sonora, Coahuila). Ello dio origen a intercambios culinarios que hoy se observan tanto en restaurantes especializados como en propuestas contemporáneas de alta cocina.

Fusión asiática Vs. cocina panasiática

Aunque la cocina asiática de fusión y la cocina panasiática suelen confundirse, se distinguen por su enfoque en la fusión de sabores y tradiciones culinarias.

La cocina asiática de fusión implica la mezcla de elementos de culturas asiáticas y no asiáticas, lo que da como resultado platos que trascienden las fronteras regionales. Por ejemplo, un plato como la pasta tailandesa con albahaca combina los sabores aromáticos y picantes de la cocina tailandesa con la estructura clásica de un plato de pasta italiano.

Al incorporar diversos ingredientes, condimentos y técnicas de preparación, la cocina asiática de fusión crea algo completamente nuevo en lugar de simplemente tomar prestado de una tradición.

En cambio, la cocina panasiática se centra en crear un menú que presenta platos de varios países asiáticos, manteniendo su autenticidad tradicional.

Un restaurante panasiático puede servir sushi de Japón, dim sum de China y pollo tandoori de la India, todo en un mismo menú, sin alterar la esencia de estos platos.

A diferencia de la cocina fusión, que innova fusionando culturas, la cocina panasiática prioriza la variedad dentro de una región geográfica específica. Ambos estilos ofrecen experiencias culinarias emocionantes, pero mientras que la cocina panasiática celebra la diversidad de Asia, la cocina fusión asiática reinventa los sabores al integrar influencias de todo el mundo.

A continuación se presenta un panorama estructurado de este concepto:

Influencias técnicas y culturales

Cocina china: salteados al wok, uso de vaporeras, salsas fermentadas como soya y hoisin, equilibrio entre sabores umami, dulces y picantes.

Cocina mexicana: uso de maíz, chiles, técnicas de tatemado, salsas frescas, hierbas como cilantro y epazote.

Ingredientes emblemáticos que interactúan bien

Chiles secos y frescos combinados con jengibre y ajo.

Salsas de soya y aceite de ajonjolí integrados en marinados de carne o pollo con chiles mexicanos.

Tortillas de maíz como alternativa al bao o acompañamiento de guisos chinos.

Frutos y verduras mexicanos, como nopales o aguacate, en platos salteados.



DESCUBRE EL ACEITE DE CHILE CRUJIENTE

Agrega un Sabor de Fusión Asiática Lleno de Umami

- ✓ Versatilidad: ideal para untar, saltear o acompañar
- ✓ Sin Colorantes Añadidos
- ✓ Sin Conservantes Añadidos



ESCAÑEA O VISITA LKK.COM
PARA MÁS INFORMACIÓN
CONTACT@LKKUSA.COM

Platos y formatos populares

- Bao con cochinita pibil o con carnitas y salsas picantes.
- Tacos de kung pao con cacahuete, pollo y salsa ligeramente dulce.
- Chiles rellenos de cerdo estilo char siu.
- Arroz frito con chorizo mexicano y rajas de chile poblano.
- Dumplings de barbacoa con salsa de chile de árbol.

Perfil sensorial

La fusión planteada tiende a:

- Potenciar el umami mediante fermentaciones y cocciones prolongadas.
- Incorporar picor complejo de chiles mexicanos con técnicas de cocción en wok para mantener textura crujiente.
- Equilibrar dulzor y acidez a través de tamarindo, cítricos o vinagres de arroz.

Oportunidades gastronómicas

- Desarrollo de menús innovadores para food trucks y restaurantes de cocina contemporánea, restaurantes de comida china tradicional, Food court, Fast food, Hoteles all inclusive.
- Proyección turística que se ve favorecida al resaltar la diversidad cultural.
- Aplicación en coctelería mediante infusiones de té con mezcales o destilados orientales.
- Si se requiere, es posible proponer un menú completo, explorar casos de éxito o analizar costos de implementación de un concepto de fusión chino-mexicana.



La cocina fusión chino-mexicana representa un espacio culinario donde técnicas, ingredientes y tradiciones de ambas culturas dialogan y se transforman.

En términos gastronómicos:

Elementos característicos

Salsas y aderezos: incorporación de soya, vinagre de arroz, salsa hoisin o aceite de ajonjolí con chiles secos mexicanos, salsa macha o adobos.

Proteínas y cocciones: uso de cerdo, res o mariscos con métodos como salteado al wok, fritura y cocción al vapor, combinados con marinados picantes o especiados propios de México.

Vegetales y aromáticos: cebollín, jengibre y bok choy junto con maíz, cilantro y variedades de chile mexicano.

Harinas y masas: integración de tortillas y maíz en formatos inspirados en dumplings o baos.

Ejemplos de platos fusión Chino-mexicanos

- **Tacos de pato** estilo Pekín con tortillas de maíz y salsa agridulce de chile.
- **Chow mein** con chile guajillo y verduras mixtas mexicanas.
- **Bao** de cochinita pibil con salsa de habanero y encurtidos.
- **Rollitos primavera** con frijoles y queso oaxaqueño.
- **Arroz frito** con nopales y chorizo.
- **Birriamen:** plato tradicional de Birria con ramen.
- **Minihamburguesas** Banh Mi vietnamitas
- **Tacos de wonton:** Camarones kung pao con cacahuete y chile de árbol mexicano.
- **Dumplings:** Rellenos de suadero, mole o el huitlacoche.
- **Bao buns:** Rellenos de carne de cangrejo u otros ingredientes.
- **Sopas:** Wonton con hongos, o una birria soup.
- **Carnes:** Costillas de cerdo con mezcal, o rib-eye Szechuan con chapulines crujientes.
- **Pescado:** Huachinango frito con salsa agridulce y chiltepín.



Birriamen

Como se lograron estas fusiones



TACOS DE BARBACOA COREANOS:

Los tacos de barbacoa coreanos combinan los sabores ahumados y sabrosos de las carnes coreanas a la parrilla con la textura característica de los tacos mexicanos. Este platillo suele llevar carne de res bulgogi o cerdo picante, marinada en una rica mezcla de salsa de soya, aceite de sésamo, ajo y azúcar, asada a la perfección y colocada en una tortilla suave.



PIZZA DE PATO PEKINÉS:

La pizza de pato pekinés es una deliciosa fusión que combina influencias culinarias chinas e italianas. En lugar de la tradicional salsa de tomate, la pizza se cubre con una salsa hoisin agridulce, seguida de rebanadas de pato pekinés de piel crujiente, cebolletas y, a veces, finas rodajas de pepino.



BURRITO DE ARROZ FRITO:

Una tortilla grande se rellena con arroz frito, pato crujiente, verduras, mayonesa de sriracha y salsa teriyaki.

BURRITO PHO:

Fideos de arroz, carne finamente rebanada, hierbas frescas, brotes de soja y un chorrito de caldo en una tortilla suave.



DUMPLINGS AL PASTOR:

La masa tradicional del dumpling se rellena con carne de cerdo marinada al estilo al pastor, servida con piña y cilantro.



ALITAS DE POLLO CON MIEL Y SRIRACHA:

Las alitas de pollo con sriracha y miel son un plato de fusión agridulce que combina el picante de la salsa sriracha tailandesa con la dulzura pegajosa de la miel. Estas alitas se suelen freír u hornear hasta que estén crujientes y luego se glasean con un glaseado de sriracha, miel, salsa de soja y mantequilla.



LA PIZZA TERIYAKI:

Es una deliciosa fusión de las cocinas japonesa e italiana, con una masa crujiente cubierta con pollo teriyaki dulce y salado, queso mozzarella derretido y cebollino fresco. Algunas versiones también incluyen piña o semillas de sésamo para un toque extra de sabor.

WOK DE POLLO CON CHILES MEXICANOS:

Pollo salteado al wok con una mezcla de vegetales y diferentes chiles mexicanos, como jalapeño o serrano.

**TACOS DE PATO PEKÍN:**

Se utilizan tortillas de maíz o harina para servir pato laqueado al estilo Pekín, acompañado de salsa hoisin y un toque de pico de gallo o guacamole de piña y frijoles negros.

**GUACAMOLE CON WASABI:**

El guacamole con wasabi es una audaz fusión japonesa-mexicana que fusiona la tradicional salsa cremosa de aguacate con el intenso y penetrante sabor del wasabi.

**QUESADILLAS CON CONFIT DE PATO:**

Una versión con sabor asiático de la quesadilla clásica, con confit de pato, salsa hoisin, cebollín y queso gratinado.

**COSTILLAS DE CERDO CON MEZCAL:**

Costillas de cerdo preparadas con una base china, pero con mezcal y hierbas para un toque de sabor ahumado y agave.

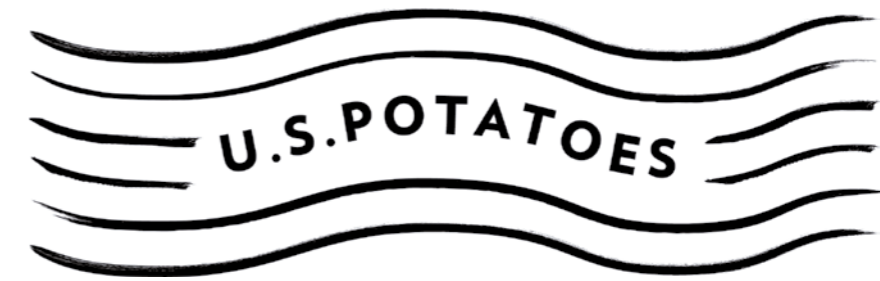
Postres:**PANQUEQUES DE ARROZ GLUTINOSO CON MANGO:**

Los panqueques de arroz glutinoso con mango son una deliciosa fusión entre el postre tailandés y el clásico desayuno occidental. Este plato combina los sabores del apreciado arroz glutinoso con mango de Tailandia (arroz dulce con infusión de coco, jugosas rodajas de mango y cremosa leche de coco) con capas sobre esponjosos panqueques.

**GALLETAS DE LA SUERTE:**

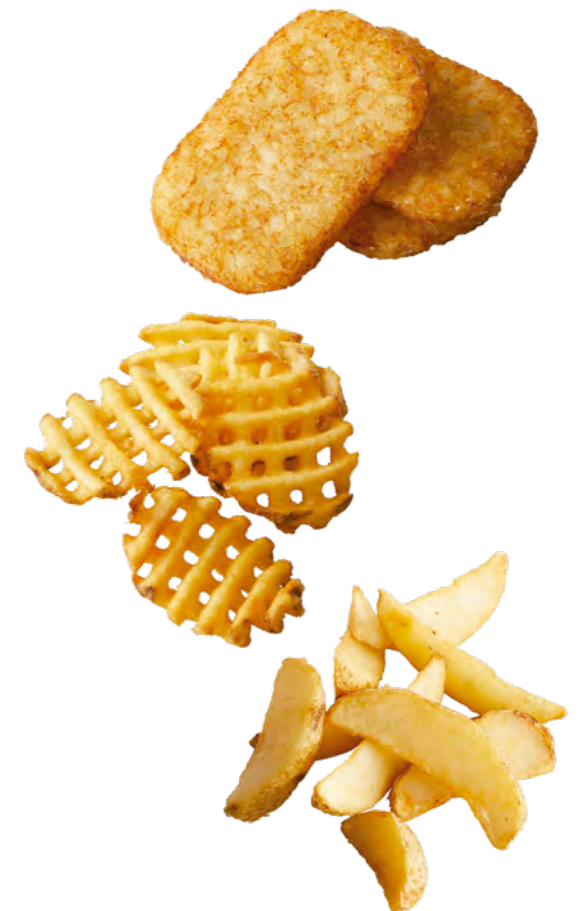
Postre crujiente y dulce que ofrece un mensaje y puede ser con humor negro. 🍪

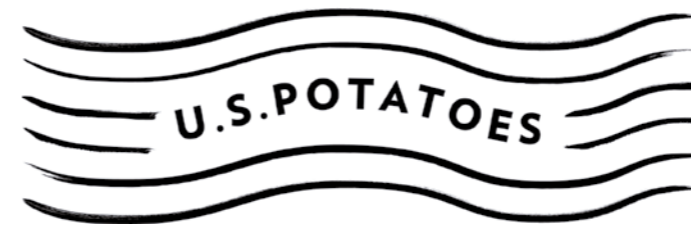
LAS PAPAS DE ESTADOS UNIDOS SE TRADUCEN EN GANANCIAS



¿LO SABÍA?

- Las papas son una verdura rica en nutrientes que te aportan la energía, el potasio y la vitamina C que necesitas para afrontar el día
- Los grados de calidad del USDA, los estándares de certificación de alimentos de la FDA y la supervisión de los mismos por parte del gobierno de Estados Unidos garantizan la seguridad y la calidad de todas y cada una de las papas de Estados Unidos
- El sabor apetecible y la limpieza garantizada de los productos de papa estadounidenses permiten adaptarlos a cualquier tipo de cocina, categoría de menú o comida
- Las papas fritas de Estados Unidos mantienen las cocinas ocupadas de forma constante y eficiente, ya que ahorran mano de obra y prolongan la calidad de conservación





POR QUÉ COMPRAR PAPAS CONGELADAS DE ESTADOS UNIDOS

Rentabilidad

Papas de Estados Unidos = Papas fritas largas
Papas fritas largas = Más porciones
Más porciones = **Mayores ganancias**

Papas de calidad superior

Las papas Russet de Estados Unidos producen unas papas fritas increíbles, con color atractivo, textura apetitosa y delicioso sabor.

Cadena de abasto consistente

De manera consistente, Estados Unidos provee papas fritas de alta calidad durante todo el año.

Certificados por el USDA

Versatilidad de productos

Más productos significa más posibilidades y los cortes especiales inspiran la creatividad.

LAS PAPAS DE ESTADOS UNIDOS SE TRADUCEN EN GANANCIAS

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

Un estudio de la Universidad del Estado de Oregon (Oregon State University) comparó papas congeladas U.S. Extra Long Fancy con papas congeladas del grado más alto disponible de otros países exportadores y encontró que la longitud superior de las papas congeladas de Estados Unidos se traduce en más porciones por caja. Más porciones por caja equivale a más porciones vendidas y, a su vez, más porciones vendidas significa más dinero en la caja registradora.

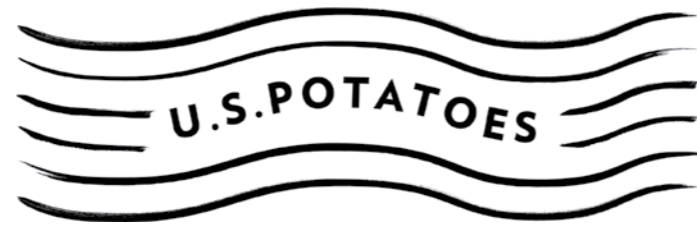
PARA MAYOR INFORMACIÓN DE CÓMO AGREGAR PAPAS DE ESTADOS UNIDOS A SU MENÚ, COMUNÍQUESE CON POTATOES USA MÉXICO

Representante en México
GRUPO PM
Tel: (777) 316 7370



grupopm@grupopm.com
www.potatoesusa-mx.com

f USApapas
@usapapas
p USApapas



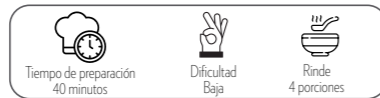
LOS CORTES DE ESPECIALIDAD INSPIRAN LA CREATIVIDAD

Con tantas opciones, las papas de Estados Unidos son sólo la chispa que necesita 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 a todo horario de comida.

INDUSTRIA DE FOODSERVICE

Las papas congeladas de Estados Unidos tienen un lugar asegurado en cada menú. Hacen que la preparación de grandes cantidades de alimentos nutritivos sea más rápida y menos costosa. A los consumidores les encantan y la gran cantidad de opciones disponibles hace que sus fans sigan regresando por más.

CROQUETAS DE PURÉ DE PAPA RELLENAS DE POLLO



Ingredientes

Puré de papa

1 taza leche
1 taza agua
2 cucharadas mantequilla
1 taza Puré de Papa Instantáneo de Estados Unidos

Croquetas

aceite vegetal suficiente
1/4 cebolla picada
1/2 taza pollo desmenuzado
1/2 taza puré de tomate
1/4 taza harina de trigo
1 huevo batido
1/2 taza pan molido
Sal y pimienta al gusto
perejil picado para decorar

Procedimiento

1. Caliente la leche y el agua en una olla, agregue la mantequilla, salpimiente y mezcle las hojuelas de papa. Deje enfriar.
2. En una sartén con aceite, sofría la cebolla picada y el pollo finamente desmenuzado; salpimiente y agregue el puré de tomate. Reserve.
3. Forme 12 bolitas del mismo tamaño, relleniéndolas con el pollo.
4. Pase cada una de las croquetas por la harina, el huevo batido y el pan molido.
5. Fría las croquetas y acompañe con la salsa de su preferencia.

Contenido nutrimental por porción: 560 calorías de energía, 20g proteínas, 6g fibra, 7.5g grasas saludables, 2g grasas saturadas, 540mg sodio. Receta muy rica en proteína de alta calidad (41% de la IDR), vitamina B1 (67% de la IDR), fibra (22% de la IDR), folatos (24% de la IDR), potasio (28% de la IDR), manganeso (39% de la IDR), vitamina B3 (38% de la IDR), vitamina B6 (25% de la IDR), vitamina C (65% de la IDR), hierro (21% de la IDR), selenio (58% de la IDR), vitamina K (28% de la IDR) y fósforo (25% de la IDR). Receta con zinc (11% de la IDR), magnesio (16% de la IDR), calcio (13% de la IDR).

CHILI VEGANO DE HONGOS CON PAPAS GAJO



Ingredientes

4 cucharadas aceite de oliva extra virgen
1/2 cebolla picada
2 dientes de ajo picados
1 taza setas shitake frescas picadas
1 taza portobellos picados
1 taza frijoles bayos cocidos
1 cucharadita paprika
1 cucharadita comino
1 cucharadita pasta de jitomate
1 cucharada miel de abeja
1 taza agua
2 cucharadas perejil picado
3 cucharadas cebollín picado
2 tazas Papas Congeladas de Estados Unidos corte gajo
Sal y pimienta al gusto

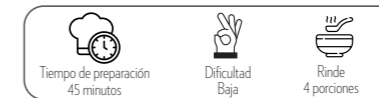
Procedimiento

1. En una olla mediana, sofría la cebolla y el ajo en aceite de oliva; cuando comiencen a dorar, integre las setas, hongos, frijoles, comino, paprika, pasta de jitomate y miel. Cueza por unos minutos y añada el agua; baje el fuego y cueza por 15 minutos; salpimiente.
2. Hornee las papas a 190°C por 20 minutos o hasta que estén doradas; espolvoréelas con perejil.
3. Sirva las papas y acompañe con el chili de setas; decore con cebollín.

Contenido nutrimental por porción: 350 calorías, 10g proteínas (20% de la IDR), 9g fibra (36% de la IDR), 9g grasa (14% de la IDR), 80 calorías de grasa (22.85%), 0mg colesterol, 160mg sodio (7% de la IDR), 60g carbohidratos (20% de la IDR), vitamina A (8% de la IDR), calcio (6% de la IDR), vitamina C (50% de la IDR), hierro (15% de la IDR).



AGUACATES RELLENOS DE PAPAS CURLY Y ATÚN

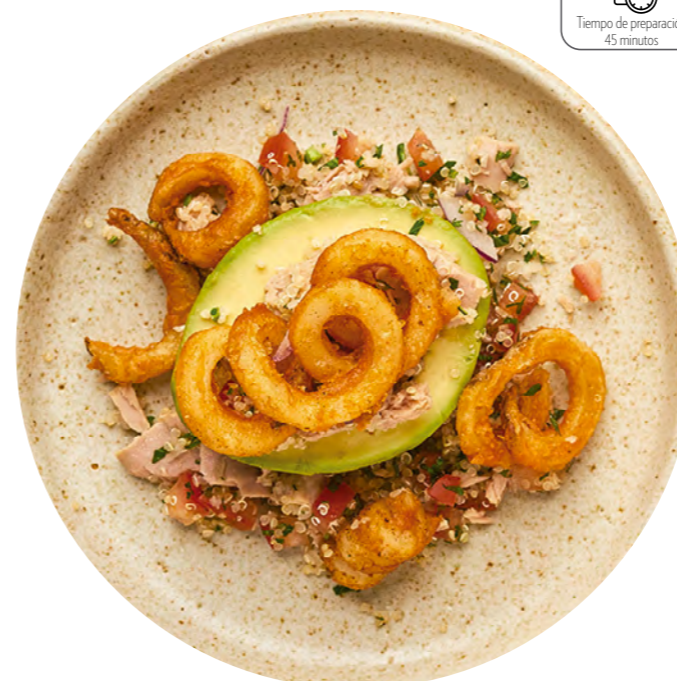


Ingredientes

200g Papas Congeladas de Estados Unidos corte curly
1 taza quinoa
2 tazas caldo de verduras
1 lata atún en agua, escurrido
2 jitomates en cubos pequeños
1/4 taza perejil picado
1/2 cebolla morada picada
1 limón
2 aguacates en mitades, sin cáscara y sin semillas

Procedimiento

1. A 180°C hornee las papas curly en una charola por 20 minutos; retire.
2. Enjuague la quinoa y cuézala en el caldo de verduras por 15 minutos; reserve.
3. Mezcle el atún, jitomate, perejil y cebolla; aderece con jugo de limón e incorpore las papas cuidadosamente.
4. Rellene los aguacates con la mezcla, decore con perejil y sirva sobre una cama de quinoa.



Contenido nutrimental por porción: 410 calorías de energía, 18g proteínas, 12g fibra, 16.5g grasas saludables, 2.5g grasas saturadas, 530mg sodio. Receta muy rica en proteína de alta calidad (36.7% de la IDR), fibra (47% de la IDR), vitamina B3 (44% de la IDR), vitamina B6 (36% de la IDR), folatos (35% de la IDR), vitamina C (59% de la IDR), magnesio (29% de la IDR), fósforo (34% de la IDR) y selenio (38% de la IDR). Receta rica en vitamina A (20% de la IDR), zinc (15% de la IDR), potasio (35% de la IDR) y hierro (19% de la IDR).

PARA MAYOR INFORMACIÓN DE CÓMO AGREGAR PAPAS DE ESTADOS UNIDOS A SU MENÚ, COMUNÍQUESE CON POTATOES USA MÉXICO

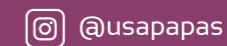
Representante en México

GRUPO PM

Tel: (777) 316 7370

grupopm@grupopm.com

www.potatoesusa-mx.com



E

l queso suizo Gruyère AOP Vorderfulligen Spezial, madurado durante 18 meses de la quesería Bergkäserei Vorderfulligen, ha sido coronado como el campeón mundial en los World Cheese Awards, celebrados en el Festhalle de BernExpo, en la ciudad de Berna, Suiza.

**UN QUESO SUIZO
MADURADO DURANTE 18
MESES ES EL MEJOR
QUESO DEL MUNDO**

Los 'World Cheese Awards, ya tienen un claro ganador: el Gruyère AOP Vorderfultigen Spezial es el mejor queso del mundo

El ganador, un queso suizo, hecho de forma artesanal, ha conseguido alzarse con el premio de la 37ª edición de este certamen reconocido en en todo el mundo.

“

Es un gran honor para mí y para el trabajo diario que esto supone, siete días a la semana, 365 días al año. Es un honor por todo el tiempo que el queso pasa con nosotros, alrededor de 20 meses. Todo el equipo estará muy orgulloso y tengo muchas ganas de ver cómo repercute esto en nuestro negocio, pero primero debemos pensar en cómo celebrarlo.

”

Subrayó ayer Piuz Hitz, queso y director general de Bergkäserei Vorderfultigen.



Imagen: www.instagram.com/guildoffinefood/

Este reconocimiento refuerza de nuevo la reputación internacional de la denominación de origen protegida (DOP) Gruyère, y el trabajo realizado por la cooperativa Vorderfultigen. De hecho, es la sexta vez en la historia de los World Cheese Awards que un Le Gruyère AOP gana el máximo galardón.

El concurso, organizado por Guild of Fine Food y por Switzerland Cheese Marketing, esta ocasión ha batido un nuevo récord con 5.244 participantes de 46 países, es decir, ha sido una edición plenamente global.



de la
quesería de
montaña Vorderfuligen



Imagen: www.instagram.com/cheezy_kaeseboxen



Imagen: <https://media.cnn.com/api/v1/image>



Imagen: <https://gff.co.uk/>



Cada uno de los quesos presentados fueron evaluados minuciosamente por el panel de 265 expertos, entre los que se encontraban afinadores, clasificadores y productores, así como minoristas, periodistas, locutores y otros expertos en la materia.

Estas han sido sus impresiones tras conocer al ganador y terminar el certamen:



VOLVO

“

Sé que cuando me preguntan cómo es eso de ser jurado de los **World Cheese Awards** quien pregunta espera la parte mala. Sé que piensa —“Tiene que haberla, joder”. Lo entiendo.

El universo tiene que compensar y todo eso. Pues no. Tras los



premios está la organización **Guild of Fine Food;**

cuyo capitán es **John Farrand**, un tipo de Dorset que, además (lo que nos faltaba) es majísimo, elegante, humor inglés, está en todo. Quizá es lo único malo de estos premios: **que no se nos**

han ocurrido a nosotros.

Por la mañana, tras el briefing de las 8am, he catado 46 quesos con mis dos compis de mesa, un tendero galés y una quesera from Turkish. Nos lo tomamos muy (de verdad) en serio. Son mis terceros premios y es que solo puedo aplaudir lo que aquí sucede: **un seísmo de amor en torno al queso.** En toda su dimensión —amor a sus vacas, cabras y ovejas, a los (y las) pastores, ganadores, queseros, afinadores y tenderos. Amor a su cultura, su entusiasmo y su infinita (la del queso) capacidad para el placer.

En este hoy tan melifluido, gris, aburrido y wellness: **qué alegría esta apuesta sin reservas por algo que sencillamente nos hace felices.**

Escribió: Jesús Terrés.

”

En los World Cheese Awards 2025, Jesús Terrés participó como miembro del jurado internacional, siendo un experto gastronómico que calificó quesos en Berna, Suiza.

Sobre el queso ganador, Terrés subraya que es un **“quesazo increíble”**. Y nos da una pista de lo que sucederá en 2026 y es que, posiblemente, esta competición de renombre viaje hasta España.

“La edición 2026 de los World Cheese Awards será en Córdoba”.





El ganador: un queso de leche cruda de vaca

¿A qué sabe el mejor queso del mundo? ¿Cómo está hecho? El Gruyère AOP Vorderfulltigen Spezial es un queso de leche cruda de vaca de Hinterfulltigen, una región alpina de Suiza.

Es un queso que se escurre durante la noche y está salado en seco antes de ser madurado durante más de 18 meses.

“

Es un queso grande y complejo, con muchos matices, una textura preciosa, áspero al partirlo, y con unos cristales tan delicados en su interior. No podía parar de comerlo.

”

Subrayó uno de los miembros del jurado. Un queso, además, completamente distinto del ganador de la anterior edición que fue entregado al queso portugués Queijo de Ovelha Amanteigado de Quinta do Pomar.



Para conseguir dar con él, la evaluación se ha llevado a cabo en tres rondas.

En la primera ronda, los jueces trabajaron en equipos de dos o tres personas para identificar los quesos dignos de recibir las medallas de Bronce, Plata, Oro o Super Oro.

Por la tarde, los quesos Super Oro fueron reevaluados por un súper jurado compuesto por 14 de los expertos en quesos más distinguidos, con el fin de seleccionar los 14 mejores quesos de todo el mundo.

Por último, los 14 mejores quesos se enfrentaron entre sí para determinar cuál era el mejor del mundo.

En estas últimas rondas valoraron el aspecto, la textura, el olor y el sabor de cada producto, puntuando aspectos como el aspecto de la corteza y la pasta, así como el aroma, el cuerpo y la textura del queso, otorgando la mayoría de los puntos al sabor y la sensación en boca.

Para garantizar una competición totalmente justa, todo el proceso de evaluación se realiza mediante **cata a ciegas: se retiran todos los envases y logotipos identificativos, y los jueces reciben una breve descripción, pero sin indicación alguna sobre el origen o el productor.**

Todos los quesos se enviaron a través de uno de los 20 puntos de envío, ubicados en todo el mundo para garantizar que todos los participantes recibieran los productos en las mejores condiciones posibles para su evaluación.

“

Esto significa que incluso los productores de queso más pequeños pueden recibir apoyo para enviar sus quesos a los **World Cheese Awards**.

Explican desde la organización.

”



John Farrand, director general de Guild of Fine Food, comenta sobre esta edición:

“

El país anfitrión vuelve a llevarse el mayor premio en materia de quesos. Quizás sea porque nuestros jueces están inmersos en el terruño de la nación, quizás sea simplemente porque el queso tiene que recorrer menos distancia, pero la realidad es que este queso ha superado nuestro complejo y riguroso proceso de cata a ciegas y ha acabado obteniendo la puntuación más alta, impresionando al superjurado compuesto por jueces de 14 países diferentes.

”





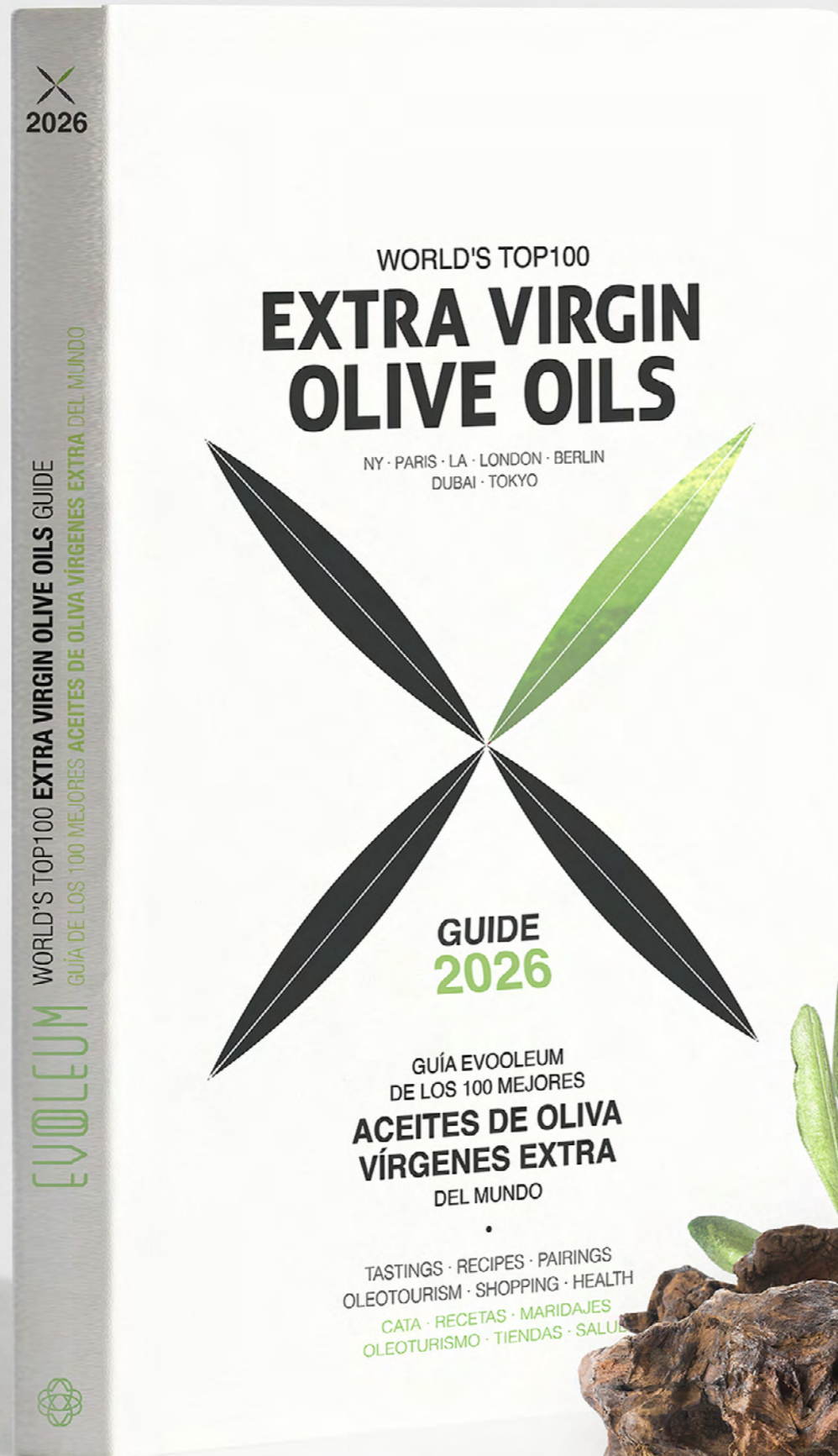
Los 14 mejores quesos del mundo

- Queso Yozawa Yagi de Yozawa Goat Farm, Japón: 73 puntos
- Hechizo de Quesería La Zarcillera, España: 76 puntos
- Pave Cobble de White Lake Cheese, Reino Unido: 74 puntos
- Queso de leche de oveja pasteurizada Ossau-Iraty AOP de 2,5 kg de Agour, Francia: 78 puntos
- Rutland Red añejo de Long Clawson Dairy, Reino Unido: 76 puntos
- Sparkenhoe Red Leicester de Leicestershire Handmade Cheese Company, Reino Unido: 75 puntos
- **Gruyère AOP Vorderfulltügen Spezial** de más de 18 meses de Bergkäserei Vorderfulltügen, Suiza: 85 puntos
- Königs-Chäs Rezent de Rüttiberg Käse AG, Suiza: 78 puntos
- Montana Intenso de Maaz Cheese, Países Bajos: 76 puntos
- Appenzeller® Edel-Würzig, 9 meses de maduración, Käserei Ifang, Christian Tschumper de SO Appenzeller Käse, Suiza: 83 puntos
- Eniquem Maly princ 4 meses de Eniquem Cheese, Eslovaquia: 69 puntos
- Gantrisch Bergkäse de Bergkäserei Vorderfulltügen, Suiza: 81 puntos
- Stockinghall de Murray's Cheese, EE.UU.: 78 puntos
- Crémeux des Aldudes aux fleurs - Etxaldia de Etxaldia, Francia: 84 puntos

Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION

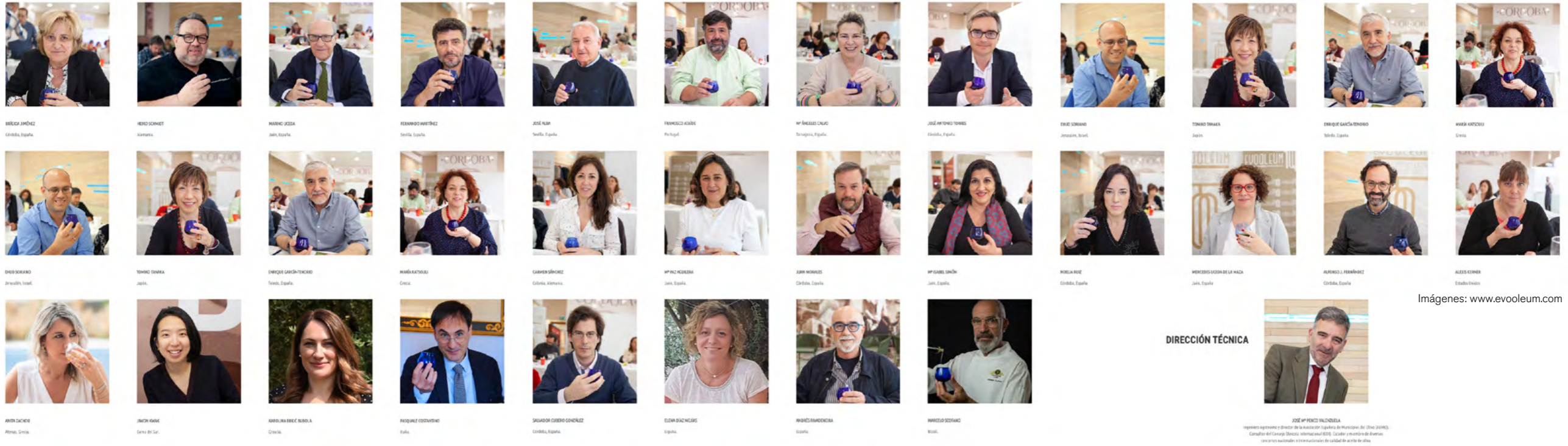




Imágenes: www.evooleum.com

ESTOS SON LOS 10 MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO

La décima edición de la Guía EVOOLEUM ya está en el mercado, revelando los 100 mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) del planeta.



Imágenes: www.evooleum.com

DIRECCIÓN TÉCNICA



JOSÉ M^o PÉREZ VALBUENA
 Representante legal y director de la Asociación Española de Productores de Oliva (AEPO).
 Consejero del Consejo Director, International EVOO, Calidad y los premios de EVOO.
 Conocimiento acumulado y experiencia en el mundo de la oliva.

El jurado de los EVOOLEUM Awards ha vuelto a dictaminar sentencia: el Mejor AOVE del mundo es el italiano Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal de la aceituna coratina que suma un nuevo triunfo a su palmarés.



Imágenes: www.evooleum.com



Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, segundo clasificado, y el español Valdenvero Hojiblanco, de Ciudad Real, que además se alza con los premios a Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.



TOP 10 DE LOS PREMIOS INTERNACIONALES:

1^o

- 1^o. Monini Monocultivar Coratina Bio (97 pts) – Variedad: coratina. Perugia, Italia.
- 2^o. De Rustica Estate Collection Coratina (96 pts) – Variedad: coratina. Cabo Occidental, Sudáfrica.
- 3^o. Valdenvero Hojiblanco (96 pts) – Variedad: hojiblanca. Ciudad Real, España.
- 4^o. Gran Pregio Bio Coratina (96 pts) – Variedad: coratina. Bari, Italia.
- 5^o. Quattrociocchi Olivastro (96 pts) – Variedad: itrana. Lazio, Italia.

2^o

- 6^o. Knolive Epicure (96 pts) – Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba, España.
- 7^o. Di Molfetta Frantoiani (95 pts) – Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani, Italia.
- 8^o. Señorío de Camarasa (95 pts) – Variedad: picual. Jaén, España.
- 9^o. Parqueoliva Serie Oro (95 pts) – Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba, España.
- 10^o. Rincón de la Subbética (95 pts) – Variedad: hojiblanca. Córdoba, España.

Imágenes: www.evooleum.com

3^o4^o5^o6^o7^o8^o9^o10^o

ONCE PAÍSES, UN MISMO LENGUAJE: LA EXCELENCIA

El Top 100 EVOOLEUM 2025 incluye aceites procedentes de 11 países —España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China—, reflejo del carácter global del olivar.

España reafirma su liderazgo mundial con 67 aceites galardonados (44 de ellos andaluces), seguida por Italia, con 16. Además, 38 de los aceites son ecológicos y 28 cuentan con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Junto a los grandes nombres del sector, EVOOLEUM también celebra la creatividad y la sostenibilidad, premiando el mejor diseño de packaging, a los 20 mejores pequeños productores —aquellos que elaboran menos de 2.500 litros por campaña— y a los 10 AOVEs más saludables, según su contenido en polifenoles. 🌿

Cada ficha del TOP100 detalla información completa sobre procedencia, variedades, tipo de olivar, certificaciones, actividades de oleoturismo, maridajes y notas de cata. www.evooleum.com

Imágenes: www.evooleum.com

DISEÑO PREMIUM



DISEÑO INNOVADOR



DISEÑO GAMA RETAIL



DISEÑO SOSTENIBLE



Conoce la primera Casa Coca-Cola del mundo

Ubicada en el corazón de la Colonia Polanco, The Coca-Cola Company abrió las puertas de la primera Casa Coca-Cola, el nuevo it place en la Ciudad México.



Este espacio inmersivo, situado en una de las zonas más vibrantes de la ciudad, está diseñado para sorprender, inspirar y conectar la marca con sus consumidores, llevando la magia de Coca-Cola a un nuevo nivel de experiencias para sus clientes y amantes de la marca, con una de las barras de bebidas y mocktails más atractivas del mundo

“Ciudad de México es uno de los lugares más creativos e icónicos del mundo, y encaja perfectamente con el diseño innovador y el estilo distintivo de la Casa Coca-Cola. Queremos que sea un espacio de inspiración e innovación, un lugar donde todos se sientan parte de algo extraordinario en cada una de sus bebidas y sabores”.

Comentó Louis Balat, Presidente de Operaciones de Coca-Cola México.



Casa Coca-Cola reinventa el sabor en cada sorbo con mezclas únicas que fusionan nuevos gustos con los tradicionales que han cautivado al mundo. Los visitantes podrán disfrutar desde mocktails exclusivos hasta la bebida del mes, la icónica Coca-Cola clásica servida directamente de la fuente, igual que el 1886, además de bebidas internacionales que se pueden degustar con la bandeja “Sabores del Mundo”, una opción para quienes conectan y descubren el mundo a través de sus sabores.



La experiencia no termina ahí, ya que la Casa Coca-Cola también cuenta con un área exclusiva de retail y moda donde todos pueden expresar su identidad mediante colecciones permanentes, así como ediciones especiales inspiradas en la vibrante esencia de México. Además, los visitantes tendrán la oportunidad de personalizar sus propias latas con sus nombres y diseños especiales.

Casa Coca-Cola estará abierta al público a partir de diciembre de 2025, en Alejandro Dumas 122, Polanco, con horario de 11:00 a 20:00 horas. 📍



facebook

Foodservicemex

FASHION CHEF REVISTA BAKERY REGION MAYA

Distinción

Un queso suizo madurado durante 18 meses es el mejor queso del mundo



Menú Administrativo

Wallets Vs tarjetas, o dos formas de entender la inmediatez



Evolución

Conoce la primera Casa Coca-Cola del mundo

www.foodserviceyequipo.com

