

CONFIDENCE
IN EVERY CASE.



PRIMAVERA - 2022

UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS

- El Día de Santo Patricio, la pascua, Cinco de Mayo, y el Día de las Madres—la primavera está recargada con días festivos para presentar los sabores de la temporada.
- ¿Está usted maximizando la potencialidad de sus comidas para llevar?
- Tiempo isleño: los ingredientes caribeños ocupan el centro de la atención.
- Las tablas de queso y charcutería ahora tienen su propia categoría en los menús cargados con ingredientes para compartir.

Tendencias

PRIMAVERA - 2022

Días festivos de la temporada

Ahora es el tiempo para planear menús con temas de los días festivos que dejan exhibir los ingredientes en el pico de su sabor. Prepare el escenario para celebrar juntos ya sea en el restaurante o para llevar.

- Los sabores criollos y Cajún dominan los menús del Martes Gordo o Mardi Gras. Empareje el quingombó empanado con harina de maíz frito y mazorcas de maíz hechas a la parrilla con camarones hervidos listos para comer, añada vibrante Markon First Crop® (MFC) Pimientos Rojos a la Jambalaya, y haga más picante el Gumbo con chiles picantes.
- ¡Hágalo todo verde para el Día de San Patricio! Las recetas Irlandesas tradicionales (y modernizadas) reinan en este día. Añada Ready-Set-Serve® (RSS) Col Desmoronada o Col Rizada a las patatas majadas (Colcannon), ponga encima de los pasteles de carne con guisantes estrellados, y rellene las hojas de colón carne en conserva y cebada. Amontone su menú de cocteles (y cocteles sin alcohol) con bebidas de color verde vibrante tales como los Bloody Marys hechos con tomates verdes y vasos Highball con té matcha-albahaca-vodka.
- Sea creativo con los platos acompañantes de jamón para la pascua con RSS Habichuelas Tiernas Acicaladas con chalotes y tocino, tártaras hechas con masa de hojaldre de queso ricota con MFC Espárragos, y MFC Zanahorias rostizadas con Harissa.
- El Brunch para del Día de las Madres es uno de los días más ajetreados en los calendares de los restaurantes. Realce los vegetales de la primavera tales como los MFC Espárragos, los corazones de las alcachofas, los guisantes frescos, las habas, la RSS Espinaca Tierna, el puerro salvaje, y las colmenillas. Las bayas frescas son un sello distintivo para este día festivo. Utilice las MFC Fresas de color rojo rubí en los gofres, en las ensaladas verdes, en las tártaras hojaldradas, y en una gran variedad de bebidas.



Soluciones de comidas para llevar

Las comidas para entregar y llevar se han convertido de una necesidad para sobrevivir la pandemia a un sólido generador de ingresos que está aquí para quedarse. El asegurar que las comidas lleguen tal deliciosamente como se ha planificado es crítico para satisfacer los comensales y obtener que el negocio se repita. El planear de antemano optimizará las eficiencias y mejorará la calidad fuera del establecimiento.

- Invierta en empaque adecuado que es fuerte y está a prueba de derrames. Reduzca los desechos de plástico y papel por medio de empaquetar los cubiertos y las servilletas solo cuando se piden. El utilizar materiales sostenibles es otra manera de satisfacer las expectativas de los comensales eco-conscientes y edificar la lealtad de la marca.
- Remueva lo tan complicado de las entregas a casa de las ensaladas tomando ciertos pasos de antemano, como el empaquetar los ingredientes calientes y fríos por separado, el poner MFC Tomates Uva o Cerezo que no rezuman en vez de los tomates tajados, sirva aderezos hechos en casa al lado, y utilice verduras robustas tales como las RSS Col Rizada, RSS Berzas, RSS Col Desmoronada, y la RSS Mezcla Heritage cuales son menos susceptibles a marchitarse.
- Invierta en empaque adecuado que es fuerte y está a prueba de derrames. Reduzca los desechos de plástico y papel por medio de empaquetar los cubiertos y las servilletas solo cuando se piden. El utilizar materiales sostenibles es otra manera de satisfacer las expectativas de los comensales eco-conscientes y edificar la lealtad de la marca.
- Y siempre comunique sus esfuerzos a través de sus menús, letreros, y medios sociales.



Tendencias

PRIMAVERA - 2022



Locura por las tablas de alimentos

Las tablas de queso, los combos de charcutería, y las tablas de verduras crudas... sea como se llamen, estas comidas para compartir le permiten a los comensales el combinar una gran variedad de ingredientes dulces y salados. Los chefs de hoy en día han expandido este concepto, ofreciendo una variedad sin fin de temas antojosos que son muy divertidas para los grupos y las fiestas.

- Vaya al Mediterráneo con el queso Burrata derretido, el queso Parmesano cortado en virutas, las aceitunas salobres, los tomates cerezo chamuscados, la salsa de pesto de rúcala con sabor a limón, los jamones salados tajados, y el pan foccacia con uvas horneado.
- Las opciones saludables tienen el objetivo de atraer a los comensales que quieren darse el gusto de aprovecharse de los ingredientes que refuerzan la inmunidad tales como las zanahorias fermentadas, la coliflor escabechada, el humus de chí y remolacha, los chiles Shishito chamuscados, y el punzante yogur con cúrcuma.
- Ofrezca un tema de sándwiches hechos con carnes tajadas, bollitos y panes, salsas y condimentos únicos, y coberturas tales como las lechugas crocantes, los aguacates cremosos, y los tomates de sabor acidulado.

La lista de moda

- Fiebre de champiñones
- Esfuerzos renovados por la sostenibilidad
- Niños como clientes
- El regreso de las comidas de gama alta
- Pepinillos encurtidos con Kool-Aid
- Alimentos para llevar comisariados
- Costillas de maíz
- Salsas actualizadas para los bistecs
- Micheladas
- Recetas para reforzar la inmunidad
- Programas de pan
- Marcas virtuales de las celebridades
- Algas marinas & pardas
- Sabores griegos modernos
- Tomando órdenes con la inteligencia artificial
- Tablas cargadas con alimentos
- Vegetales estrellados
- Bebidas de baja valuación alcohólica
- Celebrando las culturas globales
- Renacimiento de la col
- Substituciones de la cadena logística
- Comidas de la India rápidas y casuales
- Opciones más picantes
- Leche de patata
- Bocadillos
- Platos monocromáticos
- Sales de marca
- Bocadillos portátiles de la barra
- Aumento en la sensibilización de la salud
- Transformando los aderezos
- Menús optimizados
- Infusiones de cocteles llenos de color
- Cocinando con fuego activo
- Control de porciones
- Maracuyá
- Espacios más grandes para comer al aire libre
- Selecciones basadas en las plantas

Visite Markon.com

Cliquee en nuestro sitio web para que pueda descargar los circulares informativos de Markon a cualquier tiempo que los necesite— ¡es rápido & fácil!

- Cosecha Fresca—resumen semanal del mercado de las verduras frescas incluyendo los precios, las cantidades, y la calidad.
- Tendencias—un pronóstico semestral acerca de lo que se encuentra en el horizonte culinario.

Cocina caribeña

El soñar en un escape hacia climas más soleados y un ambiente agradable después de dos años de incertidumbre global, muchos clientes están buscando algo excitante a nivel local a través de las comidas aventureras. Los chefs están satisfaciendo un poco de esta pasión por los viajes enfocándose un poco en los sabores tropicales para esta primavera, sirviendo una vacación en un plato que provee a los comensales una experiencia divertida culinaria hecha con ingredientes isleños.

- Los ligeros y frescos platos de entrada tales como el ceviche hecho con chiles picantes y cítricos acidulados, las ensaladas basas en el mango y la piña, y los chips de plátano con mojo hecho con menta establecen el tono para los bocaditos antojosos, pero saludables que balancean las notas dulces y agrias.
- Las salsas y los glaseados hechos con coco, los chiles Habaneros, o el tamarindo le pueden dar a los alimentos básicos de su menú tales como las alitas de pollo, las hamburguesas, los tacos, las ensaladas, y las ensaladas basadas en la col una actualización caribeña.
- Traiga las verduras al centro del plato con bobas de sabor tales como la berenjena hecha al estilo Jerk jamaicano, los tazones de arroz hecho con cilantro cubierto con frijoles negros y tunas de cacto rojo, o yuca frita y batatas formadas como hamburguesas cubiertas con salsa calalú jamaicana hecha con RSS Berzas.
- Reinvente los cocteles al estilo del Tikibar y las bebidas saludables con colores vibrantes y combinaciones de sabor únicas que son muy deliciosas y dignas de los medios sociales. Piense en las piñas enmarañadas, la cremosa banana, las limas frescas, en jengibre, la maracuyá, y el hibisco.

Recursos:

Datassential
Eater
FoodNavigator-USA
Foodservice Director
Flavor & The Menu
Forbes
FSR Magazine
Nation's Restaurant News

Perishable News
QSR Magazine
Restaurant Business
Tag
Technomic
The New York Times
William Reed
Business Media



Si quiere aprender más acerca de las marcas de Markon, tenga el favor de contactar a su representante de ventas | markon.com