



TENDENCIAS

VERANO 2022

**LA PARRILLA
CALIENTE DEL
VERANO
REDUCIENDO LOS
DESPERDICIOS
LAS BEBIDAS SE
HACEN GLAM
ENSALADAS AUDACES**



UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS



REDUCIENDO LOS DESPERDICIOS

La sostenibilidad se ha hecho la tendencia dominante—¿cómo puede la reducción de desechos añadir fondos al presupuesto?



ENSALADAS

Las ensaladas son muy populares durante los meses calientes del verano, especialmente cuando los temas globales & y los ingredientes saludables son realzados.



BEBIDAS

Las comidas al aire libre han regresado y con ellas, las bebidas bellas basadas en las plantas.



TEMPORADA DE PARRILLA

¡Los sabores del verano vienen de la parrilla!



MOJITOS DE PEPINO Y MENTA

RECÓRTELO:

REDUCIENDO LOS DESPERDICIOS

El sector de los restaurantes de los EE.UU. genera entre 22 y 33 mil millones de libras de desperdicios de alimentos cada año, con tanto como un 45% de tal siendo verduras. Eso iguala a \$162 mil millones de pérdidas en una industria cuyo margen es bien estrecho. Cada vez más, los operadores están abordando el problema directamente, implementando medidas que impactan tanto el presupuesto y el planeta.



- Reemplace los ingredientes que tienen que ser lavados, cortados, y botados. En cambio, compre artículos Ready-Set-Serve® (RSS) ya lavados y cortados cuales reducen los gastos en todo punto a través de la cadena de producción, incluyendo la transportación (los pesos más bajos, usan menos combustible), el almacenaje (se ahorra espacio en los refrigeradores), la preparación (ahora costos laborales), y los desechos (si se utiliza 100% del producto, no hay nada que botar).
- Compre de vendedores de buena reputación que mantienen prácticas sostenibles en marcha para asegurarse de que no pasando los desperdicios a otra compañía. ¡Eso todavía afecta la salud del planeta! Por eso, hágase socio de agricultores y procesadores que tienen programas que readaptan el producto extra (bancos de alimentos, fuentes para alimentación animal, proveedores de energía generada por desperdicios, etc.) para evitar que más alimento termine en los vertederos.
- Piense en la utilización común durante la ideación del menú y cuando ordene: utilizando ingredientes en varios platos reduce el desperdicio y consolida las órdenes.
- **Recuérdese que todo se suma—hasta los esfuerzos pequeños tienen un impacto en el presupuesto y el ambiente.**

VERDURAS AMARGAS

Las verduras amargas tales como la RSS Rúcala Silvestre, RSS Espinaca Tierna, y la RSS Col Rizada Cortada son bases ideales para las coberturas asiáticas clásicas tales como los Markon First Crop® (MFC) Pepinos, el Edamame descascarado, la MFC Menta y el Cilantro, las RSS Zanahorias Desmoronadas, los cubos de atún de aleta amarilla, tiras de alga marina Nori, y aderezo de sabor a jengibre.

PLANTAS SOBRE PLANTAS

Acentué las lechugas con coberturas libres de carne tales como el queso hecho a la parrilla, el curri de coliflor chamuscada, el crujiente brócoli con chiles, y espárragos empolvados con Dukkah.

COBERTURAS

Vaya a lo grande este Cuatro de Julio con tazones de ensaladas llenos con RSS Mezcla de Lechuga Iceberg/Romana, maíz chamuscado, tomates heirloom, RSS Mitades de Aguacate tajadas, y crocante quingombó frito.

SALTAR LOS TOMATES

En vez del tomate tradicional, utilice las híper-estacionales, tajadas de nectarinas o ciruelas en las ensaladas Caprese italianas—chamuscadas para intensificar la dulzura. Utilice las mismas frutas en el menú de los postres.

MELONES Y MENTA

Realce la dulzura de los MFC Melones Honeydew y Cantalupo nacionales con crocantes pedacitos de prosciutto, RSS Secciones de Naranja, MFC Menta, maní cortado, chiles rojos triturados, y RSS Jugo de Lima.

ENSALADA ELEVADA DE PATATA

Actualice las ensaladas basadas en las patatas con sabores robustos tales como el MFC Hinojo cortado en virutas, Tahini de sésamo, ajo negro, o RSS Cebollas Rojas escabechadas; añada color con hierbas finas frescas (piense en MFC Albahaca o Estragón) o verduras de sabor picante tales como la RSS Rúcala Silvestre y el berro.

MIENTRAS MÁS AUDAZ, LO MEJOR

La categoría de las ensaladas de hoy en día es mucho más que la lechuga y los tomates. Por medio de balancear lo dulce y lo amargo, lo crocante y lo cremoso—y sirviendo colores intensos—esta categoría está punto de explotar este verano.

LA PARRILLA CALIENTE DEL VERANO

Las carnes hechas a la parrilla tradicionalmente han dominado los menús del clima cálido, pero mientras que el movimiento basado en las planas gana auge, las verduras frescas están tomando el centro del escenario. Las notas chamuscadas y ahumadas balancean el contenido enriquecido de la azúcar en las frutas y vegetales cocinados sobre el fuego, así creando platos antojosos que pueden servir como aperitivos, platos acompañantes, y platos principales.



- Unte aceite de oliva a mitades de RSS Corazones de Lechuga Romana Lavados & Acicalados y a verduras amargas (tales como la achicoria y la endibia) y chamúsquelas sobre una llama abierta hasta que las superficies queden negritas. La combinación de los sabores, las texturas, y las temperaturas hacen de estas excitantes bases para las ensaladas.
- Realce la dulzura de las frutas frescas tales como los melocotones, la sandía, las MFC Uvas, y las RSS Lanzas de Piña para añadirle complejidad a las salsas, el pico de gallo, los tacos, los postres, los aderezos, y los cocteles. ¡Imagínese cuantas posibilidades habrá para la utilización común!
- El maíz, los tomates, los pimientos, el calabacín, y las cebollas son ideales hechos sobre los carbones, pero no se olvide de otros excelentes candidatos para hacer a la parrilla tales como las RSS Coles de Bruselas, el MFC Hinojo, los MFC Melones, la MFC Berenjena, los MFC Espárragos, y los MFC Puerros Acicalados.
- Trate las tajadas gruesas de MFC Brócoli y Markon Essentials® Coliflor como bistecs—hechas con marinadas, untados, y coberturas.

¡NO SE OLVIDE DE SALSAS!

Añada aún más sabor a sus platos hechos a la parrilla con las favoritas globales tales como el Zhug yemenita, el chimichurri argentino, el Gochujang coreano, o la salsa de barbacoa al estilo de Memphis hecha con tomate y vinagre!

LAS BEBIDAS SE HACEN GLAMOROSAS

La industria de la salud y el bienestar tiene raíces profundas en la categoría de las bebidas, pero ahora es más profunda que las bebidas de proteínas y los batidos, permeando cada tipo de bebida, incluyendo los cocteles, los cocteles sin alcohol, los jugos, los cafés, los té, y los refrescos. Usted puede apostar que las fotos más dignas de los medios sociales de este verano serán las de las bebidas saludables, bien vibrantes y tan deliciosas, en excitantes presentaciones híper-visuales.

ESTALLIDOS DE COLOR

¡Atráigalos con el color! Realce el sabor y los nutrientes con los tonos profundos de los ingredientes tales como los jugos de vegetales (remolacha, zanahoria, tomate), té matcha, hibiscos, bayas frescas, naranjas sanguinas, o té anchan.

FRESCA Y SALUDABLE

La limonada batida está causando un furor en Tik Tok. Tome un paso más allá y personalícela con el color y la dulzura de las frutas del verano tales como la sandía, los melocotones, las fresas, y las cerezas.

CAMBIALO

Dele a los cocteles un halo saludable con añadiduras tales como la cúrcuma fresca, la Kombucha, la Espirulina, la maca, el polen de abeja, el carbón activado, y los granos de cacao descascarillados.



LA LISTA DE MODA



- Reutilización del reciclaje
- Alimentos para el cerebro
- Quesadillas amontonadas & dobladas
- Cocinas africanas
- Platos acompañantes como aperitivos
- Cortezas de masa
- Recetas ancestrales
- Sándwiches para el desayuno
- Automación
- Moringa
- Piel de pollo
- La comida como medicina
- Sabores globales
- Limonada batida
- Koji
- Todo basado en las plantas
- Maíz callejero
- Queso panir

- Postres en vasos
- Souvlaki
- Tendencias de Tik Tok
- Cocteles sin alcohol
- Cocina filipina
- Todo con especias para hacer Bagels
- Entregas mejores
- Bebidas efervescentes funcionales de fruta
- Menús enfocados
- Semillas de girasol
- Todo súper picante
- Tacos de birria
- High Tea
- Comidas caribeñas
- Halos saludables
- Cultivos verticales
- Patatas con grasa de pato
- Aderezos clásicos para las ensaladas



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.

Fuentes (en inglés):

Food & Wine
Food For Net
Food Navigator-USA
Foodservice Director
Flavor & The Menu
FSR Magazine
Modern Restaurant Management

Nation's Restaurant News
Perishable News
QSR Magazine
Restaurant Business
Technomic
Town & Country

