



COSECHA FRESCA

SEMANA DEL 2 DE ABRIL 2023



MARKON
ESSENTIALS

ENFOQUE

Fresas

Los suministros caerán en picada más allá de lo esperado. California enviará históricamente cantidades bien bajas debido a las lluvias y las inundaciones, mientras que la producción en la Florida y México (hacia el sur de Texas) está concluyendo. Toda la industria estará en una situación extrema donde la demanda excederá los suministros durante las dos semanas siguientes.

Arándanos Azules

Los abastos disminuirán durante los cinco a siete días siguientes debido a las lluvias en la región agrícola de Baja.

Patatas de Idaho

Actualmente, suficientes suministros de Markon First Crop® (MFC) Patatas Burbank y Norkotah de Idaho están disponibles. Se espera que los precios suban cuando las patatas Norkotah empiecen a agotarse para fines de mayo; las patatas Burbank serán la única variedad disponible por el resto de la temporada.



CALABAZA

- Los campos de las calabazas nuevas en Sonora, México están aumentando los suministros en general.
- Espere precios más bajos durante las dos semanas siguientes.

PATATAS PARA HACER CHIPS

- Las patatas almacenadas para hacer chips están disminuyendo. La nueva cosecha típicamente comienza para principios de junio en California.
- Algunos operadores puede que consideren cambiarse a las patatas doradas/amarillas o las Russet hasta que la nueva cosecha de las patatas para hacer chips se haga disponible.

UVAS

- La temporada chilena/peruana concluirá para mediados de abril. Las uvas harán su transición al producto mexicano para principios o mediados de abril.
- Espere que los precios suban gradualmente mientras la temporada del extranjero concluye.

COSECHA FRESCA

SEMANA DEL 2 DE ABRIL, 2023



manzanas

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
MI	///	*****	\$\$\$
WA	///	*****	\$\$\$

El mercado está estable; las existencias almacenadas abundan. La calidad está excelente: los niveles de azúcar oscilan del 14 al 18 de Brix. MFC Manzanas Braeburn, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, y Red Delicious están disponibles en Washington.



espárragos

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
MEX	///	*****	\$\$\$
PERU/FL	///	*****	\$\$\$

La abundancia de suministros está manteniendo el mercado mexicano débil. El rendimiento peruano está bajo. La calidad está muy buena: los tallos están derechos y las puntas están apretadas. MFC Espárragos están disponibles.



aguacates

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
CA	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$
PERU	///	*****	\$\$\$

El mercado está estable; las existencias son adecuadas. La calidad está muy buena. Ready-Set-Serve® (RSS) Aguacates en Trozos, Mitades, Guacamole Pico de Gallo, y Pulpa Pura están disponibles.



pimientos verdes y rojos

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
CAN	///	*****	\$\$\$
FL	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

Los precios han bajado levemente debido a la poca demanda. Los pimientos grandes dominan las cosechas de la Florida; la temporada de Plant City comenzará para mediados de abril, así dando aumento a las cantidades. La cosecha mexicana predominantemente es más pequeña ya que el clima retrasa el desarrollo. La temporada canadiense ha comenzado; el rendimiento temprano está bajo, pero aumentará. La temporada del desierto de California deberá comenzar para fines de abril. MFC y Markon Essentials® (ESS) Pimientos Verdes y Rojos están disponibles.



zarzamoras

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
CA	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

La mayoría de las frutas se están procurando del centro de México. Las existencias aumentarán de semana en semana hasta que alcancen su punto culminante para mediados de abril. Los suministros nacionales están al mínimo, pero se espera que aumenten para mediados de mayo.



arándanos azules

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
MEX	///	*****	\$\$\$
PERU	///	*****	\$\$\$

Los precios han subido levemente. El rendimiento ha disminuido en Baja, México debido a las lluvias recientes, pero se espera que reboten cuando el clima se recobre para la semana próxima. Las existencias siguen fuerte en el centro de México mientras la cosecha alcanza el fin del punto culminante de la primavera. La temporada de la Florida se ha retrasado un poco, pero se pronostica que aumente cada semana mientras que el clima mejora.

COSECHA FRESCA



brócoli

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
AZ + CA	///	*****	\$\$\$
MEX/TX	///	*****	\$\$\$

Los precios están subiendo ya que la temporada del desierto de Arizona/California está concluyendo. El tamaño de las cabezas inconsistente será más común hasta que la mudanza se complete. Los suministros mexicanos (hacia el sur de Texas) son suficientes, pero la demanda está fuerte. La calidad está muy buena en esta región. MFC Brócoli está disponible.



cantalupo

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
OFFSHORE	///	*****	\$\$\$

El mercado se mantiene hasta un poco más bajo que la semana pasada; los envíos de la Costa Oeste están aumentando. Los melones importados siguen enviándose desde Guatemala. El tamaño está siendo dominado por los melones grandes (conteos de 9 a 12). La calidad en general está buena: los niveles de azúcar están alrededor del 12 de Brix.



coliflor

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
AZ + CA	///	*****	\$\$\$

Los precios están subiendo levemente mientras los agricultores hacen su transición desde la región del desierto de Arizona/California hacia el Valle de Salinas. La calidad está mejorando; el tizón/el añublo, el color irregular, y el tamaño inconsistente están disminuyendo. ESS Coliflor está disponible; coliflor etiquetada por empacadores puede que se sustituya cuando sea necesario.



apio

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
AZ + CA	///	*****	\$\$\$
FL	///	*****	\$\$\$

El mercado está subiendo levemente mientras la demanda se cambia de la región del desierto de Arizona/California hacia Oxnard. La temporada del desierto está concluyendo; esta temporada concluirá para mediados de abril. La producción continúa en Oxnard, California; los suministros se cambiarán a los de Salinas, California para principios de junio. La cosecha en Santa María, California continuará por todo el año. Los abastos de la Florida escasean; la temporada está concluyendo. MFC Apio está disponible.



chiles

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
FL	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

Los suministros siguen escaseando en el sur de la Florida. La temporada de Plant City comenzará para fines de abril, así dando aumento a las cantidades. Los abastos mexicanos están satisfaciendo la demanda en las regiones del centro y el oeste. MFC Chiles Anaheim, Jalapeño, Pasilla, y Serrano están disponibles.



pepinos

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
FL	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

La poca demanda está manteniendo los mercados bajos. La temporada del extranjero ha terminado. La Florida está enviando tanto desde las regiones agrícolas del centro y del sur. Se pronostica que los suministros mexicanos sigan abundando por tres a cuatro semanas. MFC y ESS Pepinos están disponibles.



uvas

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
OFFSHORE	///	*****	\$\$\$

La temporada chilena/peruana concluirá para mediados de abril. Las uvas harán su transición a producto que proviene de México para principios o mediados de abril. Espere que los precios suban gradualmente mientras que la temporada del extranjero concluye. La calidad está muy buena; las frutas están firmes y dulces.

COSECHA FRESCA



lechuga orejona verde/ lechuga de variedad

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
AZ + CA	///	*****	\$\$\$

Los mercados bajos persisten. La transición estacional al norte hacia el Valle de Salinas comenzará para principios de abril. MFC Lechuga Orejona Verde Premium está disponible.



melón dulce honeydew

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
MEX	///	*****	\$\$\$
OFFSHORE	///	*****	\$\$\$

Los precios están un poco más bajos ya que los abastos del extranjero están aumentando. El perfil del tamaño está siendo dominado por los melones grandes. Las existencias mexicanas están limitadas; el clima fresco y las lluvias han inhibido el desarrollo en Sonora.



Lechuga iceberg

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
AZ +CA	///	*****	\$\$\$

Los mercados están subiendo levemente ya que la temporada del desierto está concluyendo. Los agricultores se están mudando hacia Huron, de ahí, saldrán hacia el Valle de Salinas para mediados de abril. MFC Lechuga Iceberg Premium está disponible esporádicamente; Markon Best Available® (MBA) se está empacando cuando los pesos por caja no satisfacen las especificaciones.



limones

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
CA	///	*****	\$\$\$
IMPORTS	///	*****	\$\$\$

Los limones pequeños están especialmente limitados ya que las lluvias recientes causaron el desarrollo rápido, así produciendo limones grandes. La demanda sigue fuerte debido a la cuaresma y los días festivos de la primavera. MFC y ESS Limones están disponibles.



limas

El mercado está escalando; las bajas temperaturas y las lluvias han inhibido el desarrollo en la región agrícola principal de Veracruz, México, pero se pronostica la mejora de los precios para fines de abril. Actualmente las cosechas están siendo dominadas por las limas de conteos de 200 a 250; debido a la alta calidad, las limas de grado No. 2 siguen escaseando. MFC y ESS Limas están disponibles.



cebollas

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
ID & OR	///	*****	\$\$\$
MEX/TX	///	*****	\$\$\$
TX	///	*****	\$\$\$
WA	///	*****	\$\$\$

Los precios no han cambiado. MFC Cebollas Rojas y Amarillas nacionales provenientes de Texas están en el mercado. MFC Cebollas Rojas y Amarillas del Noroeste se enviarán por una semana. Las cebollas rojas, blancas, y amarillas mexicanas se enviarán desde el sur de Texas.



naranjas

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
CA	///	*****	\$\$\$
FL	///	*****	\$\$\$
MEX/TX	///	*****	\$\$\$

El mercado se está empezándose a estabilizar después de que las persistentes lluvias retrasaron la cosecha. Los huertos de las naranjas Navel necesitan por lo menos dos días sin lluvia para poder cosecharse. Las naranjas Valencia nacionales también están disponibles, pero escasean; los suministros de las naranjas Valencia mexicanas están por el promedio. MFC y ESS Naranjas Navel están en el mercado.



peras

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
WA	///	*****	\$\$\$

Las MFC Peras D'Anjou de Washington se enviarán hasta agosto. Las peras Bartlett de California llegarán al mercado para principios de julio.

COSECHA FRESCA



piñas

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
CR	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

El mercado está elevado. Las existencias costarricenses y mexicanas están limitadas. Espere precios comparables hasta fines de abril. Múltiples frente fríos hicieron que las plantas florecieran más temprano, así causando un déficit y la distribución de piñas más pequeñas.



patatas roja y amarilla

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
AZ	///	*****	\$\$\$
CA	///	*****	\$\$\$
ID + WA	///	*****	\$\$\$
MN	///	*****	\$\$\$
ND	///	*****	\$\$\$
TX	///	*****	\$\$\$
WI	///	*****	\$\$\$

Los precios no han cambiado; los suministros son suficiente. MFC Patatas de Colores Rojas y Amarillas de Idaho están disponibles.



patatas

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
CO	///	*****	\$\$\$
ID	///	*****	\$\$\$
WA	///	*****	\$\$\$

Actualmente, hay suficientes suministros de MFC Patatas Burbank y Norkotah de Idaho disponibles. Se espera que los mercados suban cuando las existencias de las patatas Norkotah disminuyan para fines de mayo; las patatas Burbank serán la única variedad disponible durante el resto de la temporada. Las patatas grandes escasean; los abastos de las patatas de conteos de 90 hasta 100 son adecuados.



frambuesas

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
CA	///	*****	\$\$\$
FL	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

Los precios se mantienen. Los suministros siguen aumentando en el centro de México. Las cantidades seguirán subiendo en Baja, México, y alcanzarán su punto culminante para principios de mayo. Las cantidades en Oxnard, California seguirán al mínimo, pero se espera que aumenten durante las dos semanas siguientes.



lechuga romana

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
AZ + CA	///	*****	\$\$\$

Los mercados bajos persisten; las existencias abundan. La calidad está buena; la presión de los insectos es un problema causado por las lluvias recientes. La transición estacional de la cosecha al norte hacia el Valle de Salinas comenzará para mediados de abril. La calidad está muy buena. MFC Lechuga Romana Premium está disponible esporádicamente; MBA se está sustituyendo cuando se necesita.



ensaladas y mezclas

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
AZ + CA	///	*****	\$\$\$

Los precios no han cambiado; los suministros son adecuados en la región agrícola del desierto de Arizona/California. El equipo de Garantía de Calidad de Markon sigue monitoreando la calidad y el procesamiento para poder obtener los mejores paquetes.

COSECHA FRESCA



mezcla de primavera

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
AZ + CA	///	*****	\$\$\$

RSS Rúcala, Espinaca, y Mezcla de Primavera están disponibles. La transición estacional de la cosecha hacia el Valle de Salinas está programada a comenzar para mediados de abril.



calabazas

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
FL	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

Espere mercados más bajos durante las dos semanas siguientes. Los precios de las calabacillas amarillas han bajado drásticamente. La cosecha de los nuevos campos en Sonora, México está aumentando los suministros en general. La producción ligera ha comenzado en Plant City, Florida; la transición completa de las regiones agrícolas del sur de la Florida ocurrirá para mediados de abril. MFC Calabacillas Amarillas y Calabacín están disponibles.



fresas

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
CA	///	*****	\$\$\$
FL	///	*****	\$\$\$
MEX/TX	///	*****	\$\$\$

Los suministros caerán en picada más allá de lo esperado. California enviará cantidades históricamente bajas, mientras que la producción en la Florida y México está concluyendo. Toda la industria se encontrará en una situación extrema donde la demanda excederá los abastos durante las dos semanas siguientes. Los agricultores están entresacando las fresas dañadas. MFC Fresas están disponibles en la Florida por ahora.



tomates

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
FL	///	*****	\$\$\$
MEX	///	*****	\$\$\$

Los suministros mexicanos de los tomates redondos, los Roma, los cerezo, y los uva son adecuados, aunque el tamaño está achicándose. La nueva cosecha de la primavera empezará en mayo. Las cantidades de la Florida están subiendo en Immokalee y Homestead; más regiones están a punto de cosechar dentro de poco. La temporada de California se ha retrasado debido a los recientes eventos climáticos; se pronostica que la cosecha comience para principios de julio. MFC Tomates están disponibles.



frutas drupáceas

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
OFFSHORE	///	*****	\$\$\$

Los precios del extranjero seguirán elevados durante el resto de la temporada debido al aumento en los costos de transportación. Los suministros de las nectarinas, los melocotones, y las ciruelas chilenas están por el promedio. La calidad está muy buena; las frutas están jugosas y dulces.



sandía

REGION	SUMINISTROS	CALIDAD	PRECIO
MEX	///	*****	\$\$\$
OFFSHORE	///	*****	\$\$\$

Los mercados mexicanos están altos; los suministros están disminuyendo debido a las temperaturas bajas. Los melones grandes dominan el mercado; los medianos y los pequeños están limitados. La calidad está muy buena; los melones están firmes y jugosos con dulce sabor.

PREGÚNTELE A UN CHEF DE MARKON

Markon ha reunido un grupo de nuestros chefs miembros y chefs afiliados con nuestros agricultores para que le den respuesta a sus preguntas acerca de los productos.



CHEF VIC "VEGAS"
MOEA
Miembro De Markon

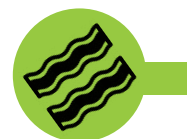
El Brunch para los días festivos de la pascua es un gran día para los servicios de alimentos. ¿Qué son algunas de sus recetas favoritas para poner en el menú?

A

A mí me gusta incorporar ingredientes de la temporada tales como los espárragos, las habas, los guisantes tirabeques, y las alcachofas en los menús para el Brunch. Estos artículos tienen sabores delicados y verdeantes que trabajan muy bien en platos tales como las tortillas de huevo, los quiches, las ensaladas, y las sopas. Para los postres, a mí me gusta trabajar con las bayas, (especialmente las fresas), el ruibarbo, y los cítricos.



Yo añado ingredientes saludables y populares tales como los aguacates tajados y la rúcala silvestre a los clásicos platos del Brunch tales como las tortillas de huevo y los huevos Benedictinos.



Las bebidas sin alcohol están surgiendo en los menús, por eso me gusta empacar las bebidas con verduras frescas tales como las bayas, los pepinos, las hierbas finas, y los melones para darle máximo color y sabor.

SUGERENCIAS PARAS SERVIR LA RÚCALA SILVESTRE:



- 1.** Utilice esta versátil verdura hojosa como una hierba fina para darle a los aperitivos y las sopas complejidad; excelente sobre crostini, en las bolas de masa hervida, en los quiches, y los rollitos de primavera.
- 2.** Empareje los sabores penetrantes de la RSS Rúcala Silvestre con las lechugas más dulces tales como la lechuga orejona verde y la romana o con frutas tales como las manzanas, las peras, y los higos. También empareja muy bien con los jamones salados, las nueces tostadas, y los vegetales rostizados tales como las remolachas, las zanahorias, y las calabazas del invierno.
- 3.** RSS Rúcala Silvestre no una extraña en los platos principales—utilícela en platos con pesto y de pasta, sobre pizzas, en sándwiches, y en las hamburguesas.

DESTACADOS SOCIO DESTACADO: GILLS ONIONS

¿Quién?

En 1983, los hermanos agricultores Steve y David Gill fundaron Gills Onions en Oxnard, California, determinados a proveer los productos de cebollas frescas cortadas de más alta calidad y sostenibles para sus clientes. A lo largo de los años, Gills Onions se ha convertido en una de las compañías familiares más grande de agricultura y procesamiento reconocida por su calidad, su sostenibilidad, y su servicio a los clientes.

¿Por qué?

Gills Onions utiliza los restos de las cebollas para generar electricidad. El sistema, llamado Advanced Energy Recovery System (AERS), convierte los desperdicios de las cebollas en electricidad. El proceso extrae los jugos de las cáscaras de las cebollas y los trata en un reactor anaeróbico de tasa elevada. El resultado es un biogás rico en metano que se puede utilizar como gas natural. La pulpa restante o "cake" se vende como alimento para ganado de alto valor. Desde que se hizo operacional, este sistema que convierte desperdicio a energía, ha producido 25 horas gigavatio de electricidad, o lo suficiente para proveer energía a 3,740 casas en California por un año entero. Este revolucionario sistema convierte los desperdicios de las cebollas en electricidad gratis virtualmente libre de emisiones.

¿Cuáles productos de Markon?

RSS Cebollas Rojas y Amarillas

Para más información, póngase en contacto con su representante de ventas.



SOSTENIBILIDAD MARKON:



Desde nuestra inceptión, el enfoque de Markon ha sido la sostenibilidad, incluyendo los cuatro pilares: las fuentes responsables, la sostenibilidad operativa, el inspirar a la gente, y el apoyar las comunidades.



Pillar 1: Fuentes responsables



Pillar 2: Sostenibilidad operativa



Pillar 3: Inspirando a la gente



Pillar 4: Apoyando comunidades

MENÚ DETALLADO

Todo chef necesita varias recetas solidas en su repertorio. Por eso es que Markon ha compuesto un catálogo de recetas basadas en las verduras que abarcan todo: las partes del día y del menú, la gama de las temporadas, una variedad de cocinas, y una diversa lista de ingredientes.

Ceviche de lima-aguacate-camarones EXjo

Los sabores brillantes de los cítricos “cocinan” este aperitivo de tiernos camarones para grupos. La menta y el cilantro completan los sabores limpios de este clásico plato mexicano de entrada actualizado.

- 1 lb. Camarones crudos, pelados y limpiados
- 1 T Ready-Set-Serve Jugo de Lima, dividido
- 2 cda. Sal Kosher, dividida
- 4 Tomatillos, chamuscados y cortados
- 1/4 T Sorbete de lima
- 1/4 T Markon First Crop Cilantro
- 1/4 T Markon First Crop Menta
- 1 Jalapeño, semillas removidas
- 2 Ready-Set-Serve Mitades de Aguacate, tajadas
- 1/2 T Markon First Crop Cebollas Rojas, tajadas
- Pétalos comestibles y micro verduras, como guarnición

Ponga a marinar los camarones en mitad del jugo de lima y mitad de la sal; refrigere hasta que quede frio.

En una procesadora de alimentos, combine la sal restante, los tomatillos, el sorbete, el cilantro, la menta, y el jalapeño. Bata hasta que todo quede medio suave. Derrame la mezcla dentro de donde se están marinando los camarones y siga enfriando por unos 30 minutos.

Sirva el estilo familiar, encima póngale las tajadas de aguacate y las cebollas. Como guarnición utilice los pétalos comestibles y las micro verduras.



Los
vegetales de la
primavera y el
lujoso queso
añaden sabores
verdeantes y
frescos a esta
deliciosa tortilla de
huevo.

