



MARKON®

# TENDENCIAS

PRIMAVERA 2025

**BOLAS DE MASA  
GLOBALES  
OPORTUNIDADES  
PARA TIENDAS DE  
CONVENIENCIA  
¡PLANTAS!  
CENAS ALTAS-BAJAS**



PRIMAVERA 2025



# UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS



## ¡RELLÉNELAS!

Las bolas de masa se pueden personalizar con una miríada de sabores de alrededor del mundo para casi cualquier menú.



## TIENDAS DE CONVENIENCIA

No solamente el lugar donde buscar la cerveza y las meriendas empacadas...las tiendas de conveniencia están ganando terreno en los alimentos saludables.



## NOSTÁLGICA CON UN TOQUE SORPRENDENTE

A los comensales les encanta las comidas de su infancia, especialmente cuando se les embellece glamorosamente.



## ALIMENTACIÓN CON PLANTAS A LA VARGUARDIA

Los vegetales se están mudando al centro del plato ya que más comensales de la Generación del Milenio y de la Generación Z declaran la densidad de los nutrientes como una prioridad al tomar la cena.



La masala de berenjena es completamente vegana y absolutamente deliciosa.

# ¡SABOR ENVUELTO!

## LIENZOS EN BLANCO

Pierogis, gozas, dim sum, samosas, empanadas, cepelinai y wontons... estos humildes dumplings tienen muchos nombres. Estos reconfortantes y familiares platillos pueden rellenarse con casi cualquier verdura o carne, y luego aderezarse con toques internacionales, lo que permite a los chefs ser innovadores!



- **Aperitivos:** Las Samosas indias son crocantes por fuera, suaves por dentro. Típicamente rellenas con patatas majadas y otros vegetales, las combinaciones son innumerables.
- **Sopas:** Las Xiao Long Bao (¡XLB!) son las bolas de masa rellenas que explotan en su boca, mientras que los Wontons gozan de una larga historia de popularidad en las sopas reconfortantes.
- **Picante:** Las empanadas son bolsitas de masa hojaldre rellenas con carne y/o vegetales, especialmente los chiles picantes, las cebollas, y el ajo. Sírvalas con salsas bien picantes.
- **Dulce:** Las masas Dampfnudel alemanas son he-chas con crema, azúcar, mantequilla, harina, y le-vadura. Cubiertas con fresas frescas y salsa de vainilla, estas son ligeras, suaves, y se pueden adaptar para muchos menús.

## ¿EL BOCADO PERFECTO?



### MERIENDAS

RSS GUACAMOLE  
AUTENTICO  
APIO & MANTEQUILLA DE  
MANÍ  
ARÁNDANOS AZULES  
RSS ZANAHORIAS  
TIERNAS

### BEBIDAS

RSS JUGO DE  
NARANJA  
RSS MEZCLA  
PARA HACER  
MARGARITAS  
RSS LIMONADA  
RSS JUGO DE LIMA

### SÁNDWICHES

RSS LECHUGA  
ROMANA LAVADA &  
ACICALADA  
MFC TOMATES  
RSS COL VERDE  
DESMORONADA  
RSS CEBOLLAS ROJAS  
TAJADAS

### PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS FRESCOS

MFC FRESAS  
MFC MANZANAS  
MFC NARANJAS  
RSS ENSALADA RIO  
CITRUS

### SABORES INTENSOS

CEBOLLAS  
ESCABECHADAS  
KIMCHI DE COL  
RSS GUACAMOLE  
CALIENTE  
RSS AJO PELADO

### ENSALADAS PARA LLEVAR

RSS MEZCLA BISTRO DE  
LECHUGA MANTECOSA  
RSS COL RIZADA  
DESMORONADA  
MFC LECHUGA ROMANA  
ARTESANA  
RSS MEZCLA HERITAGE

# CONVENIENTE & FRESCO

¡Olvídese de los supermercados! Desde las meriendas hasta las comidas para llevar, las tiendas de conveniencia están ganando cuota de mercado como el lugar donde obtener los alimentos necesarios.

# NOSTALGIA + INDULGENCIA

Los platos altos-bajos que satisfacen los deseos cambiantes de los clientes también permiten que los restaurantes sean innovadores. Por medio de mezclar el lujo con lo reconfortante, los chefs pueden crear platos que atraen una gran variedad de segmentos y al mismo tiempo hacerse un nombre por sí mismos en un mercado tan competitivo.



- Apreciadas universalmente, las patatas se pueden hornear, rostizar, majar, o freír. Añada una porción de caviar salado para elevar este humilde ingrediente.
- La coliflor es saludable y asequible. Póngale por arriba la decadente mantequilla de trufas para obtener un excitante plato acompañante.
- Añada trozos de langosta a lo que es probablemente la comida reconfortante favorita de América, el macarrón & queso.
- Tome los típicos tacos callejeros a nuevas alturas con la carne Wagyu, el huitlacoche (hongo de maíz), y un plato acompañante de consomé. Cargue con cebollas rojas escabechadas llenas de color, guacamole, cilantro, rábanos tajados, maíz, y chiles picantes picados para darle la máxima apariencia visual.

**CASUAL +  
CLASE**



# COMIDAS CON PRINCIPIOS VEGETARIANOS

Ya sea flexitariana o vegetariana, el número de comensales que se han enfocado en las frutas y los vegetales sigue incrementando, haciendo este mercado una oportunidad asequible para aumentar el tráfico de clientes en todos los sectores de la industria de servicios de alimentación.

## ITALIANA

ARANCINI  
PASTA DE VEGETALES  
ROSTIZADOS  
BRUSCHETTA  
CAPONATA

## MEXICANA

SALSA EN CAPAS PARA  
SUMERGIR  
TACOS CALLEJEROS DE  
COLIFLOR  
ENCHILADAS  
NACHOS

## ASIÁTICA

POTSTICKERS  
RAMEN VEGANO  
TTEOBOKKI  
CHANA MASALA

# LA LISTA DE MODA



- Puerros silvestres
- Vegetales Heirloom
- Comidas funcionales
- Abastecimiento local
- Recetas de niños para adultos
- Kumquats
- Cafés sabrosos
- CloudKitchens
- Perfiles complejos de pimienta
- Bebidas sin o bajas en alcohol
- Integración de tecnología
- Sostenibilidad
- Comensales solitarios
- Meriendas internacionales
- Reposterías globales
- Sabores del sudeste de Asia
- Pikliz
- Vinos de naranja
- Ahumado & Chamuscado
- Ensaladas satisficentes

- Alimentos fermentados
- Requesón
- Calabazas del verano
- Ghee
- Cocteles de cilantro
- Cocina Afro-Brasileira
- Ruedas de champiñones rebosadas fritas
- Ofertas de tiempo limitado enfocadas en el valor
- Guayaba
- Menús de temporada
- Pan agrio
- Texturas crocantes
- Pavlovas
- Reciclaje culinario
- Cacao
- Vegetales del mar
- Ingredientes ultra-picantes
- Maracuyás



## VISITE MARKON.COM

Cliquee en nuestro sitio web para que pueda descargar los circulares informativos de Markon a cualquier tiempo que los necesite— ies 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):

Datassential  
Flavor & The Menu  
Food Business  
Foodservice Director  
Mintel  
Nation's Restaurant News  
New York Times  
Produce Bluebook

QSR Magazine  
Restaurant Business  
Restaurant Hospitality  
Synergy Consultants  
Taylor Farms  
Technomic  
The Kitchn  
TIK TOK

