



De a su guacamole distinción visual y sabor distintivo por medio de mezclarlo con arilos de granada frescos.

Tendencias

- La frescura nunca ha sido más importante—ya sea el guacamole hecho en casa, las recetas de salsa personalizadas, o los mariscos locales, ahora es el tiempo para realzar la calidad de los ingredientes.
- La comida mexicana se hizo popular desde hace muchas décadas atrás; los chefs de hoy si diferencian de otros por medio de enfocar su atención sobre los sabores de regiones específicas tales como Oaxaca, Veracruz, y Yucatán.
- El balance es la clave: de a los platos robustos como las carnitas, la carne asada, y el chile con queso resplandecientes notas de ralladuras de cascara de limón, un toque de jugo de limas, naranjas frescas, y tomatillos asados.
- No se olvide de los niños... los menús para niños están en el escenario con menos comidas fritas y llenas de grasa y con más frutas y vegetales frescos, y carnes bajas en grasa.
- Los restaurantes que solo sirven un producto como aquellos que solo sirven tacos o que se especializan en salsas regionales de mole ahora están despegando; demuestre lo que usted hace mejor, aunque solo sea en los especiales de su menú.



Combinaciones sugeridas

- Markon First Crop (MFC) Cebollas Rojas: Las cebollas rojas forman una gran parte de las cocinas hispanas. Sírvalas, ya sean crudas o escabechadas, con pimientos, zanahorias, cilantro, y tomates maduros.
- MFC Tomates: Desde Portugal y España hasta América Latina, Brasil, y Argentina... los tomates van bien con ingredientes tales como los aguacates, los mariscos locales, y el arroz.
- Ready-Set-Serve (RSS) Mitades de Aguacates: Los aguacates se cueban en muchos platos a través de todo el menú, hasta en el postre. Su textura cremosa balancea las crujientes lechugas, los chiles picantes, y las notas agrias del limón, las limas y el vinagre.
- RSS Palitos de Zanahorias: Empareje lo crocante y el color de las zanahorias con puerco braseado, crema, guacamole, jalapeños, y vinagre.
- RSS Col Verde Desmoronada: La col provee algo crujiente que da balance, especialmente a las suaves carnes braseadas, los quesos derretidos, y los frijoles refritos. También empareja bien con los frijoles negros, los nopales, la remolacha, y los camarones.

Esenciales hispánicos

- Zanahorias y jalapeños escabechados
- Romesco
- Cross-Regional Tacos
- Arepas
- Arroz verde
- Mariscos locales
- Moles
- Ceviche
- Chips de tortilla hechas en casa
- Tortas
- Churros



- Guacamole
- Queso Cotija
- Serranos
- Frijoles negros
- Cilantro
- Col
- Crema
- Remolachas

Ideas para uso

MFC Cebollas Rojas

- Las cebollas rojas escabechadas son una deliciosa guarnición para platos tales como las tortillas españolas, los tacos mexicanos, y las arepas venezolanas
- Añada el sutil picante de las cebollas rojas crudas cortadas a las salsas verdes y rojas, el guacamole, y el ceviche de mariscos
- Saltee cebollas caramelizadas que tiene sabores más suaves, pero más complejos. Pruebe el añadirlas a recetas de burritos, fajitas, tortas, y quesadillas

MFC Tomates

- Sean crudos o cocinados, los tomates juegan una parte integral en las cocinas hispanas, especialmente en las salsas
- Sirva los tomates en dos maneras por medio de hornearlos con carne de res sazónada dentro de masa de hojaldre, entonces aderezando las empanadas con pico de gallo fresco
- Ase tomates cereza enteros con cebollas, ajo, y epazote; añada enteros a sopas y carnes braseadas, a purés para aderezos y marinadas, o cortados para añadir a cremas para sumergir y alimentos para untar



RSS Mitades de Aguacates

- Ahorre tiempo y trabajo por medio de omitir el proceso de pelar y vaya directo al cortar, el trozar, o el majar estas convenientes mitades de aguacates envueltos individualmente
- Ponga RSS Mitades de Aguacates dentro de una batidora o procesadora de alimentos para hacer batidos o aderezos para ensaladas

RSS Palitos de Zanahorias

- Ofrezca palitos de zanahorias fermentados como un aperitivo, una merienda, o un plato acompañante picante
- Sustituya RSS Zanahorias por las tortilla fritas chips cuando sirva cremas para sumergir como el queso fundido
- Hornee dentro de enchiladas vegetarianas o cocinelas al vapor con tamales para añadir gran color y notas de dulzura
- Ideal en el clásico plato de fajitas Tex-Mex; saltee con bistec, pimientos, cebollas, y jalapeños

RSS Col Verde Desmoronada

- Utilice cruda para dar textura a los sándwiches cubanos, al arroz y frijoles puertorriqueños, y a los chilaquiles mexicanos
- Mezcle con chiles serranos tajados y aderece con vinagreta de cítricos; sirva con bistecs hechos a la parrilla y carnitas
- Actualícese por medio de rellenar masa de hojaldre con carne de pulpo tierna y col y sirva con sabrosa salsa de mango
- La col salteada tiene una textura tierna y diferente que va muy bien con las flautas, las gorditas, y los sopes

RSS Mezcla de Lechuga

Cortada Pequeñamente

- Perfecta para aderezar y alinear los populares sándwiches mexicanos, incluyendo las cemitas, las chandas, los pambazos, las pelonas, y las tortas, RSS Mezcla de Lechuga Cortada Pequeñamente también va muy bien sobre las enchiladas, los nachos, y los taquitos
- Use como guarnición para dar textura a los caldos como el pozole, la sopa de albóndigas, la sopa de fideo, y la sopa de tortilla



A todos les encantan los tacos, especialmente los niños—empáquelos con verduras frescas en tortillas de trigo integral



5-Star Food Safety

- Toda caja de producto RSS, MFC, o ESS que usted compra de un distribuidor miembro ha llenado o sobrepasados los requisitos inigualables de Markon para la seguridad de alimentos.
- Nuestro programa 5-Star Food Safety® está basado sobre especificaciones, inspecciones, y información a cinco puntos claves: los campos, las instalaciones, la transportación, los almacenes de los distribuidores, y las cocinas de los operadores.



Ready-Set-Serve (RSS).
Frutas & vegetales listos para la mesa. Respaldados por 5-Star.



Markon First Crop (MFC).
Frutas enteras & vegetales frescos. Respaldados por 5-Star.



Markon Essentials (ESS).
Marca de grado No.2 enfocada en el costo. Calidad, seguridad, y consistencia en cada caja. Respaldados por 5-Star.



5-Star Food Safety.
Direccionamiento de la calidad y la seguridad de alimentos a cinco puntos claves.