



TENDENCIAS

OTOÑO 2024

**FAVORITOS DE LOS
DÍAS FESTIVOS
¡EL TIEMPO DE LOS
TATER TOTS HA
LLEGADO!
“NUEVA” NOSTALGIA
PARRILLADAS
MODERNAS**



OTOÑO 2024

UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS



¡HORA DE FESTEJAR!

Los chefs se están preparando para el cambio a las comidas robustas del otoño, incluyendo platos especiales para la temporada festiva venidera.



ENFOQUE SOBRE LAS PATATAS

Conocidas y muy apreciadas en casi toda cocina global, la humilde patata se ha convertido en un vector ideal para probar nuevos sabores con los clientes.



¿LUNCHABLES? ¿HOT POCKETS?

Los chefs Milenarios y de la Generación Z están rehaciendo las favoritas meriendas de la vieja usanza en nuevas y excitantes memorias.



PARRILLADAS REELABORADAS

Estos pilares de la comida Americana fina están añadiendo más sabores globales y cortes de carne diferentes para satisfacer las expectativas de los clientes modernos.



DIRIJA SUS CLIENTES HACIA
NUEVOS SABORES UTILIZANDO
LAS FAMILIARES PATATAS.

CELEBRACIONES DELICIOSAS:

IMPULSE LOS ESPECIALES DE LOS DÍAS FESTIVOS DEL OTOÑO

¡Aunque las tradiciones puede que sean las mismas, los menús no lo tienen que ser! ¡Dele el gusto a sus invitados con recetas hechas con ingredientes Markon First Crop (MFC), Ready-Set-Serve (RSS), y Markon Essentials (ESS) estacionales —con sus propios toques personales! ¡Échele un vistazo! >>>>



- **Frutas:** MFC Manzanas, MFC Peras, MFC Uvas Verdes y Rojas Sin Semilla, MFC Tomates, zarzamoras, arándanos azules, frambuesas, higos, membrillo, granadas, arándanos agrios, y caqui.
- **Vegetales:** RSS Habichuelas Tiernas Acicaladas, RSS Mitades de Coles de Bruselas, RSS Apio Cortado en Cubos, RSS Brócoli Tierno Brócoli, RSS Floretes de Brócoli & Coliflor, RSS Cebollas, MFC Hinojo, MFC Puerros Acicalados, MFC Zanahorias, MFC Champiñones, MFC Patatas, calabazas, calabazas de invierno, chirivías, nabos, y colinabo.
- **Lechugas & Verduras:** MFC Romana Artesana, RSS Mezcla Mantecosa del Bistró, RSS Mezcla Crocante de la Cosecha, RSS Mezcla del Patrimonio, RSS Col Rizada Desmoronada, RSS Berzas Cortadas, RSS Espinaca Lavada-Tres-Veces, y RSS Rúcala Silvestre.
- **Hierbas:** MFC Salvia, MFC Tomillo, MFC Romero, MFC Mejorana, MFC Orégano, y MFC Sabrosa.

¡HA LLEGADO DEL TIEMPO PARA LAS COMIDAS DEL OTOÑO!

MEDITERRANEA

Patatas Hasselback al estilo griego con limón & Tzatziki

Ensalada nizarda de patatas con alcaparras & aceitunas

Patatas majadas croatas con cebollas dulces & y berzas

ASIÁTICA

Hashbrowns crocantes con chili

Patatas Benedictinas con Gochujang

Batatas japonesas horneadas con Furikake

MEDIO ORIENTE

Shakshouka con patatas cortadas en cubos & huevos

Papas fritas cortadas como gofres en Za'atar

Patatas majadas con Shawarma-ajo

AFRICANA

Patatas Hasselback con Harissa marroquí

Cuñas de patatas espaciadas con Suya

Patatas infundidas con caldo de Tomate-Berberé

EUROPEA

Manzanas rostizadas & latkes de patata

Bolas de masa de patata con arándano rojo

Ensalada de patata con semilla de alcaravea

LATINA AMERICANA

Tortilla española de patatas con salsa chimichurri

Patatas majadas crujientes con Salsa Macha

Patatas cubanas con Mojo Viejo

TEMPORADA DE LAS PATATAS

La querida patata es un trampolín ideal para introducir excitantes sabores globales.

“NUEVA” NOSTALGIA

Lo antiguo está de moda. Los Milenarios y la Generación Z están reinventando las comidas populares del fin de los 80s y los 90s— llevándolas al próximo nivel, y al mismo tiempo manteniendo los ingredientes básicos iguales para dar sentimientos complacientes y cálidos.



- **Aperitivos:** Los primeros platos tales como las pieles de patata se pueden actualizar con patatas cortada gruesamente, quesos artesanales, carne de cerdo deshebrada, guacamole robusto, y bastante cebollino de sabor picante.
- **Ensaladas:** La ensalada Caesar fue la reina de las ensaladas a través de los 90s, conduciéndonos a las versiones alternativas de hoy en día utilizando verduras diferentes (tales como la col rizada y la lechuga mantecosa) y añadiendo coberturas que incluyen los garbanzos rostizados, los aguacates tajados, los croutons de pan de maíz, y los huevos pasados por el agua.
- **Platos principales:** Las cacerolas fueron para los 80s lo que los tazones son hoy en día. Los chefs picaros están reinventando recetas tales como la cacerola de enchilada de pollo, la cacerola de habichuelas tiernas, el pastel de pavo con muchas más verduras, quesos de mejor calidad, carnes actualizadas, y hierbas frescas.
- **Acompañantes:** Los crocantes Tater Tots han hecho un regreso más saludable siendo horneados en vez de fritos en bastante aceite/o por medio de substituir las patatas con las RSS Creaciones de Coliflor.
- **Postres:** Los refrigerios Rice Krispie hechos en casa los hojaldrados Pop Tarts rellenos con frutas reales (piense en las zarzamoras, los arándanos azules, las frambuesas, las MFC Fresas, las MFC Manzanas, y las MFC Peras) son divertidas replicas rellenas con memorias complacientes de la niñez.

**MODERNICE SUS COMIDAS
FAVORITAS DE LOS 80s & LOS
90s.**

MÁS ALLÁ DE LAS PARRILLADAS CLÁSICAS

Los restaurantes enfocados en las carnes están tomando señales de los formatos globales, incorporando a sus menús a parte de los cortes bien conocidos sensibilidades modernas tales como la cocina de la nariz hasta la cota e incorporando sabores globales en la forma de salsas, rubs o frotados, y excitantes platos acompañantes de vegetales.

DIFERENTES CORTES

PALETAS DE CORDERO
RABOS DE BUEY
CHULETAS DE PUERCO
KUROBUTA
BAVETTE
CACHETES DE RES

ACENTOS GLOBALES

ARÁNDANO ROJO
SALSA BULGOGI
RUB O FROTADO DE CACAO PICANTE
MOLE MEXICANO

ACOMPÑANTES

PATATAS GLASEADAS
(FONDANT)
CHAMPIÑONES ASIÁTICOS
BROCOLINI
PUERROS CHAMUSCADOS
CHALOTAS ROSTIZADAS

LA LISTA DE MODA



- Margaritas de pera
- Chili de calabaza
- Glaseados de bayas para las carnes
- Bolas de masa Cacio e Pepe
- Frutas Tanghulu
- Cerdo con judías sofisticado
- Tostada de Hashbrowns
- Granjas verticales
- Tostadas de Texas
- Ensaladas para merendar
- Agua efervescente de lúpulos
- Arancini de maíz callejero
- Requesón
- Cocinando desde la aleta hasta la cola
- Desayunos turcos
- Guacamole personalizado
- Cocteles con cero desperdicios
- Curri de pollo generalizado Miel más picante

- Guarniciones florales para el otoño
- Pudín de banana actualizado
- Patatas con toque coreano
- Vinos naturales
- Ensaladas de zanahorias crudas
- Refrescos sucios
- Tazones griegos
- Salep
- Encurtidos con Chamoy
- Combinaciones extremas
- Fusión reconfortante
- Comidas bonitas
- Sostenibilidad estacional
- Saborizante de Haw Flakes o escamas de espino
- Ciruelas pasas
- Ingredientes desde el suelo hasta el vaso
- Papitas fritas rebosadas
- Pawpaw o chirimoyo



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):

Datassential
Flavor & The Menu
Foodservice Director
MIntel
Nation's Restaurant News
New York Times
Perishable News
Pinterest
Produce Bluebook

QSR Magazine
Restaurant Business
Restaurant Hospitality
Star Chefs
Taste
Technomic
Tik Tok

