BOLETÍN SEMANAL

MAYO 16, 2025

AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

DICARES
Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.

Industria

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO DE LA AMR

LEER MÁS

Jurídico

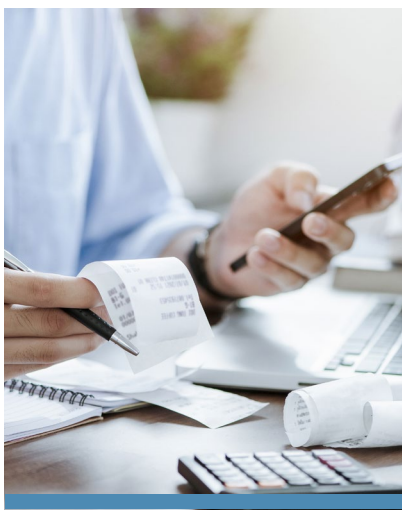
LEY DE PROPINAS 2025

LEER MÁS

Industria

CANIRAC CDMX Y GOBIERNO CAPITALINO CONVENIO PARA ORDENAR VERIFICACIONES EN RESTAURANTES

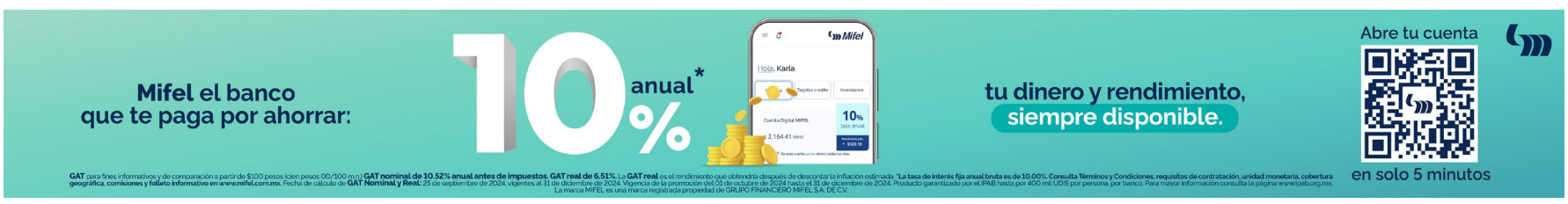
LEER MÁS



Finanzas

¿LAS UTILIDADES PAGAN IMPUESTOS EN 2025?

LEER MÁS



Gastronomía

MAESTROS DE LA COCINA: CHEPINA PERALTA, LA MUJER QUE ENSEÑÓ A COCINAR A MÉXICO

LEER MÁS

Eventos

FESTIVAL INTERNACIONAL DEL ARTE, QUESO Y VINO 2025

LEER MÁS

Economía

EL BOLILLO SUBE 47% EN 2025 Y GOLPEA A LAS FAMILIAS MEXICANAS

LEER MÁS

Salud

¿QUÉ ES EL CAIMITO? LA FRUTA TÍPICA DE YUCATÁN Y EL CARIBE QUE PREVIENE LA DIABETES

LEER MÁS

GRUPO MODELO MÉXICO

GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE

Mifel

Rappi

Av. Insurgentes Sur 1079 Piso 6,
Col. Nochebuena, Benito Juárez, CDMX
Tel. 55 5250 1146

AVISO DE PRIVACIDAD
Juan Carlos Cuéllar
comunicacion@amr.org.mx

AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

PROGRAMA SEMESTRAL DE CAPACITACIÓN 2025

PRÓXIMO CURSO

MAYO 26 y 27
lunes martes
9:00 a 14:00 hrs.

Desarrollo de habilidades de liderazgo positivo

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal

CUPO LLENO

JUNIO JULIO 30 y 1
lunes martes
9:00 a 14:00 hrs.

Ingeniería del menú

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal

JULIO 28 y 29
lunes martes
9:00 a 14:00 hrs.

Taller de ventas sugestivas para meseros

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal

DEL MORAL ASESORES

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · Mifel · Rappi

AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

Estoril
POLANCO

Industria

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO DE LA AMR

El pasado martes 13 de mayo se llevó a cabo la primera junta de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) con su nuevo presidente, el Lic. Hugo Vela Reyna, y más tarde, la Comida Mensual con miembros del Consejo Directivo e invitados especiales de la industria restaurantera, teniendo como sede el restaurante Estoril Polanco, ubicado en Alejandro Dumas 24, colonia Polanco en la Ciudad de México.

La junta se llevó a cabo bajo estricto seguimiento de la orden del día. Se tocaron varios puntos como el informe del Lic. Hugo Vela, presidente de la AMR, donde mencionó la situación actual de la AMR y compartió con el Consejo Directivo su participación en diversos eventos.

Se dio la bienvenida a LACTALIS como nuevo Socio Comercial de la AMR, quienes dieron una breve presentación de su empresa por parte del Lic. Jonathan Ruíz, Director Comercial. Asimismo, se llevó a cabo la presentación de la empresa BAKAN, Socio Comercial de la AMR, por parte del Lic. Alfredo Capetillo.

Finalmente, los asistentes presenciaron la enriquecida plática "¿Guerra mundial? Potencias y frentes del conflicto internacional para redefinir fronteras y economías del mundo actual" a cargo del Dr. Juan Miguel Zunzunegui.

Grupo Modelo México
Grupo Herdez Expertos Food Service
Mifel
Rappi

Al término de la junta, los invitados degustaron el menú ofrecido por el restaurante anfitrión, Estoril Polanco, el cual consistió en:

BOTANA: Croqueta de maíz con mayonesa de chicatana y Flor de calabaza rellena de requesón con mole negro.

ENTRADA: Queso envuelto en hoja santa con salsa verde o Tlayuda con setas.

PLATO FUERTE: Tártara de robalo con alcachofa o Pork belly con salsa de tamarindo, chile ancho y chapulín.

POSTRE: Tarta de caramelo salado y chocolate.

El maridaje estuvo a cargo de los vinos: Vino tinto Marqués de Vargas, Vino blanco Pazo de San Mauro y Vermouth Casals.

Marqués de Vargas Family Wines & Estates

Pazo de San Mauro ~ Rias Baixas ~

Casals Mediterranean Vermouth

INICIO

Grupo Modelo México

Grupo Herdez Expertos Food Service

Mifel

Rappi

Jurídico

LEY DE PROPINAS 2025

Continúan los avances en el Congreso de la Unión sobre la Ley de Propinas que representa una nueva Reforma a la Ley Federal del Trabajo que tiene como finalidad garantizar un salario justo para los trabajadores que prestan sus servicios en hoteles, restaurantes, gasolineras y repartidores, entre otros.

Ya fue aprobada en la Cámara de Diputados y pasó a estudio a la Cámara de Senadores para los mismos efectos, con posibilidades de que sea aprobada y publicada en el Diario Oficial de la Federación en el segundo semestre del año 2025.

Esta Reforma a la Ley Federal del Trabajo reconoce a las propinas como una gratificación solidaria de los clientes cuando les prestan un buen servicio. No está considerada como una fuente de ingresos, pues no sería la principal fuente de ingresos de los trabajadores.

La Ley de Propinas 2025 señala que los meseros, gasolineros, repartidores y demás personas que tengan el derecho a percibir propinas, deben contar con un sueldo base, más prestaciones laborales como aguinaldo, vacaciones, prima vacacional y de Seguridad Social.

Grupo Modelo México
Grupo Herdez Expertos Food Service
Mifel
Rappi

Se prohíbe expresamente a los empleadores apropiarse de las propinas, las cuales deberán repartirse de manera equitativa entre los trabajadores.

La Ley de Propinas, no prevé como un acto obligatorio de los consumidores a otorgarlas por el servicio recibido, sino que se trata de una gratificación voluntaria, como tampoco exige incluirlas en la cuenta.

Con la aprobación de esta Ley, se robustece el hecho de que las propinas son parte integrante del salario de estos trabajadores para efectos de sus indemnizaciones cuando se concluya una relación laboral, aunado a que existen Tesis de Jurisprudencia obligatorias emitidas por la Suprema Corte de Justicia de la Nación que considera las propinas como integrante del salario de los trabajadores de Restaurantes, Bares, etc., para el pago de sus indemnizaciones.

Será importante establecer sistemas a través de los cuales se puedan determinar las cantidades reales que percibe cada trabajador por concepto de propinas en su actividad diaria, y así evitar que en caso de demandas argumenten devengar cantidades superiores a las reales por concepto de propinas, pues la cantidad para que sea verosímil ante las Autoridades depende de la importancia del Restaurante donde se preste el servicio.

La Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS) será la entidad encargada de velar por la implementación de esta Ley. Tendrá la responsabilidad de llevar a cabo inspecciones, así como de aplicar sanciones a los patrones que no se apeguen a lo dispuesto en la normativa. Una vez aprobada por el Senado y publicada en el Diario Oficial de la Federación, los empleadores dispondrán de 180 días para actualizar sus contratos laborales y ajustar sus políticas internas conforme a los nuevos lineamientos legales.

FUENTE: Jurídico AMR

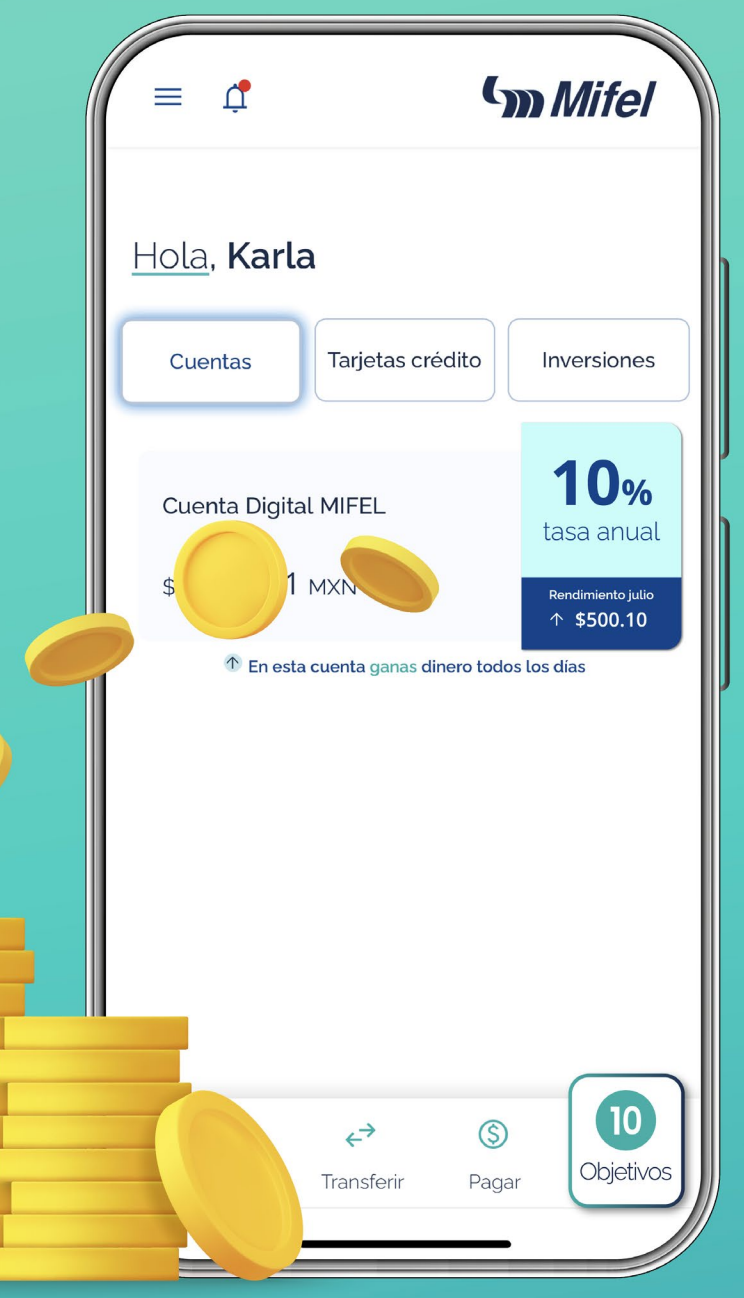
INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO
GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE
Mifel
Rappi

Mifel el banco que te paga por ahorrar:

10% anual*

tu dinero y rendimiento, siempre disponible.



Abre tu cuenta

en solo 5 minutos

GAT para fines informativos y de comparación a partir de $100 pesos (cien pesos 00/100 m.n.) **GAT nominal de 10.52% anual antes de impuestos. GAT real de 6.51%.** La **GAT real** es el rendimiento que obtendría después de descontar la inflación estimada. ***La tasa de interés fija anual bruta es de 10.00%. Consulta Términos y Condiciones, requisitos de contratación, unidad monetaria, cobertura geográfica, comisiones y folleto informativo en www.mifel.com.mx.** Fecha de cálculo de **GAT Nominal y Real:** 25 de septiembre de 2024, vigentes al 31 de diciembre de 2024. Vigencia de la promoción del 01 de octubre de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024. Producto garantizado por el IPAB hasta por 400 mil UDIS por persona, por banco. Para mayor información consulta la página www.ipab.org.mx. La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.

INICIO

Industria

CANIRAC CDMX Y GOBIERNO CAPITALINO ALISTAN CONVENIO PARA ORDENAR VERIFICACIONES EN RESTAURANTES

La firma del convenio está prevista para esta semana y busca resolver la incertidumbre legal que enfrentan decenas de restaurantes; el acuerdo también contempla la publicación de lineamientos accesibles para restauranteros.

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) en la Ciudad de México firmará un convenio con el Gobierno capitalino para establecer criterios claros y coordinados sobre las suspensiones e inspecciones en restaurantes.

El presidente de la Canirac CDMX, Jack Sourasky, informó en entrevista para Bistronomie que la firma del convenio está prevista para esta semana y busca resolver la incertidumbre legal que enfrentan decenas de establecimientos, especialmente en temas como el uso de suelo y los requisitos documentales.

"Lo que queremos es preservar el empleo, que la industria siga creciendo, pero también que quien no cumple, se le sancione. Nosotros somos los primeros en pedir que se cumpla la ley", subrayó Sourasky.

En la Ciudad de México operan más de 65,000 restaurantes, y hay que recordar que la industria a nivel nacional genera más de 2 millones de empleos, de los cuales el 50% son ocupados por mujeres, muchas de ellas cabezas de familia. La industria restaurantera es uno de los motores económicos y turísticos más importantes de la capital, por lo que este tipo de convenios, afirmó, no sólo garantizan legalidad, sino también estabilidad económica.

Grupo Modelo México · Grupo Herdez Expertos Food Service · Mifel · Rappi

El acuerdo surge luego de que se identificaran múltiples suspensiones realizadas por el Invea Central, dependiente del Gobierno de la Ciudad de México, en distintos puntos de la capital.

"Queremos una industria limpia, ordenada y fuerte. Este convenio es un paso para lograrlo y para que todos los actores –autoridades, verificadores, restauranteros y vecinos– estén alineados", comentó.

El convenio buscará delimitar con claridad qué requisitos son esenciales y cuáles han sido utilizados como argumento para imponer sellos de suspensión de manera discrecional. Uno de los principales objetivos es estandarizar los criterios de revisión para evitar abusos por parte de verificadores.

"Muchas veces se excede la autoridad pidiendo documentos como el alineamiento del número oficial, que no es un requisito indispensable para operar, pero con eso llegan y suspenden", explicó Sourasky.

Además de unificar criterios, el acuerdo también contempla la publicación de lineamientos accesibles para restauranteros, verificadores y autoridades locales, a fin de evitar interpretaciones subjetivas de la normatividad vigente.

"No se trata sólo de firmar un papel, queremos que tanto la autoridad como los restaurantes sepan qué deben cumplir para estar en orden", dijo.

Sourasky destacó que desde Canirac se mantiene una comunicación abierta con las 16 alcaldías, para evitar suspensiones que comprometan el empleo formal. En ese sentido, recalcó que el gremio restaurantero está dispuesto a colaborar, siempre que haya reglas claras y piso parejo.

"Antes de suspender, lo ideal sería apercibir y dar tiempo para que los establecimientos se regularicen. No todos son clandestinos; muchos sólo necesitan orientación", añadió.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO

Grupo Modelo México · Grupo Herdez Expertos Food Service · Mifel · Rappi

Finanzas

¿LAS UTILIDADES PAGAN IMPUESTOS EN 2025?

En mayo, los empleadores deben pagar las utilidades a sus trabajadores. Aquí te contamos si te descuentan impuestos de este derecho.

Cada año, los empleadores están obligados a entregarte una parte de las ganancias generadas por su empresa. Esta prestación se conoce como reparto de utilidades y tiene fechas límite y reglas claras sobre impuestos.

En 2025, el reparto corresponde al ejercicio fiscal de 2024 y debe entregarse dentro de los plazos establecidos por la ley. Si estás por recibir este ingreso, es clave que sepas cuándo deben pagártelo y si recibirás la cantidad íntegra o con descuentos.

Último día para el pago de utilidades 2025

El reparto de utilidades se basa en lo que marca la Ley Federal del Trabajo. **Esta ley indica que las empresas tienen un plazo de 60 días después de presentar su declaración anual para cumplir con el pago.** Para patrones personas físicas, el plazo es de 90 días.

En 2025, este calendario significa que si trabajas para una empresa (persona moral), deben depositarte a más tardar el 30 de mayo de 2025. Si trabajas para una persona física con actividad empresarial, el pago debe llegar a más tardar el 29 de junio de 2025, de acuerdo con la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS).

GRUPO MODELO MÉXICO
EXPERTOS FOOD SERVICE GRUPO HERDEZ
Mifel
Rappi

¿Descuentan impuestos del pago de utilidades?

Las utilidades están sujetas a impuestos, pero no en todos los casos. La Ley del Impuesto sobre la Renta (LISR) establece que tienes derecho a recibir hasta 15 días de salario mínimo general sin que se te haga ninguna retención. Así lo señala el Artículo 93, fracción XIV de la LISR.

Esto significa que, si el monto que recibes está por debajo o igual al tope exento, no te descuentan nada. Si sobrepasa ese límite, entonces solo el excedente paga impuestos. En 2025, con el salario mínimo general de 278.80 pesos diarios, el tope libre de impuesto es de 4,182.00 pesos (278.80 × 15), según cifras publicadas por la Comisión Nacional de Salarios Mínimos (Conasami).

FUENTE: Expansión

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO
EXPERTOS FOOD SERVICE GRUPO HERDEZ
Mifel
Rappi

PARA GENERAR

+EMPLEOS

México necesita EMPRESAS.

PEPE y TOÑO

Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO

GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE

Mifel

Rappi

Gastronomía

MAESTROS DE LA COCINA: CHEPINA PERALTA, LA MUJER QUE ENSEÑÓ A COCINAR A MÉXICO

En la historia de la televisión mexicana, pocos nombres resuenan con tanto cariño y respeto como el de Chepina Peralta. Pionera de los programas de cocina en el país, su legado va más allá de las recetas: transformó la manera en que las familias mexicanas se relacionaban con la cocina, convirtiéndola en un espacio de aprendizaje, empoderamiento y amor.

Lucía Josefina Sánchez Quintanar, conocida como Chepina Peralta, nació el 20 de octubre de 1930 en la Ciudad de México. Su incursión en la televisión fue casi accidental. En 1967, sin formación previa en gastronomía ni experiencia en medios, fue invitada a conducir un segmento culinario de 15 minutos en televisión abierta. Su naturalidad, carisma y habilidad para comunicarse con el público la convirtieron rápidamente en una figura querida por los televidentes.

Educadora y divulgadora de la cocina mexicana

A lo largo de su carrera, Chepina condujo más de 7,300 programas de televisión y 9,000 de radio, incluyendo títulos emblemáticos como "La Cocina de Chepina", "Cocinando con Chepina", "Chepina en tu cocina", "Su menú diario" y "Sal y Pimienta". Su enfoque era práctico y accesible, brindando recetas sencillas y consejos útiles para las amas de casa mexicanas.

Además de su labor en medios, Chepina publicó 13 libros de cocina, entre ellos "Sabroso, nutritivo y barato", que se convirtieron en referencias para generaciones de cocineros aficionados y profesionales.

Chepina Peralta falleció el 2 de abril de 2021 a los 90 años de edad, dejando un legado imborrable en la cultura gastronómica mexicana. Su influencia perdura en las cocinas de millones de hogares que aprendieron a preparar platillos tradicionales gracias a sus enseñanzas.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO
EXPERTOS FOOD SERVICE GRUPO HERDEZ
Mifel
Rappi

Eventos

El Festival Internacional de Arte, Queso y Vino vuelve a Querétaro en 2025, la tradicional feria que honra el buen queso y buen vino regresa a Tequisquiapan. Del 22 de mayo al 8 de junio, tendremos la oportunidad de disfrutar el auténtico sabor de Querétaro, la Ruta del Vino y el Queso en un solo lugar.

FESTIVAL INTERNACIONAL DEL ARTE, QUESO Y VINO 2025

¿CUÁNDO Y DÓNDE SERÁ EL FESTIVAL DEL QUESO Y EL VINO 2025?

A partir de este jueves 22 de mayo y hasta el domingo 8 de mayo, el pueblo mágico de Tequisquiapan recibirá a cientos de turistas, amantes del vino, como cada año.

Se llevará a cabo en el centro histórico de Tequisquiapan, en el Parque La Pila, la Plaza Miguel Hidalgo y el Jardín del Arte.

Una tradición que lleva varios años celebrándose y forma parte del legado culinario del estado de Querétaro. Aquí podremos disfrutar los mejores vinos de la región, un símbolo imperdible del estado.

GRUPO MODELO MÉXICO
EXPERTOS FOOD SERVICE GRUPO HERDEZ
Mifel
Rappi

BOLETÍN
AMR-DICARES

Los vinos queretanos se distinguen por no ser pretenciosos y ofrecer un sabor auténtico de las uvas locales. La experiencia no puede estar completa sin el queso, otro de los productos insignia de Querétaro.

Tanto quesos como vinos queretanos han sido reconocidos en diversos concursos, premiaciones y festivales. Productos mexicanos galardonados internacionalmente.

Este es un evento familiar y con entrada gratuita en donde se busca enaltecer el enoturismo mexicano, una oportunidad para que casas vitivinícolas den a conocer su trabajo a miles de visitantes.

¿QUÉ PODEMOS ESPERAR DEL FESTIVAL?

En el Festival del Queso y el Vino 2025 suelen haber catas guiadas y talleres especializados para poder aprender todo sobre el vino y el queso que impartirán 20 vinícolas y 10 queserías queretanas.

Pero también el festival está compuesto de un elemento más, el arte. Por lo que podremos disfrutar de diversos conciertos, presentaciones artísticas y exposiciones de arte que puedes disfrutar con toda la familia.

Uno de los grandes atractivos de este año es la presentación del icónico Ballet Folklórico de Amalia Hernandez, un evento que no te puedes perder.

Artistas como el Grupo Primavera, Cuisillos, Motel y Fernando Delgadillo también estarán presentes.

No podemos dejar de lado que el Festival del Queso y el Vino 2025 se llevará a cabo en Tequisquiapan. Un pueblo mágico con una gran vida nocturna y muchos atractivos turísticos a su alrededor.

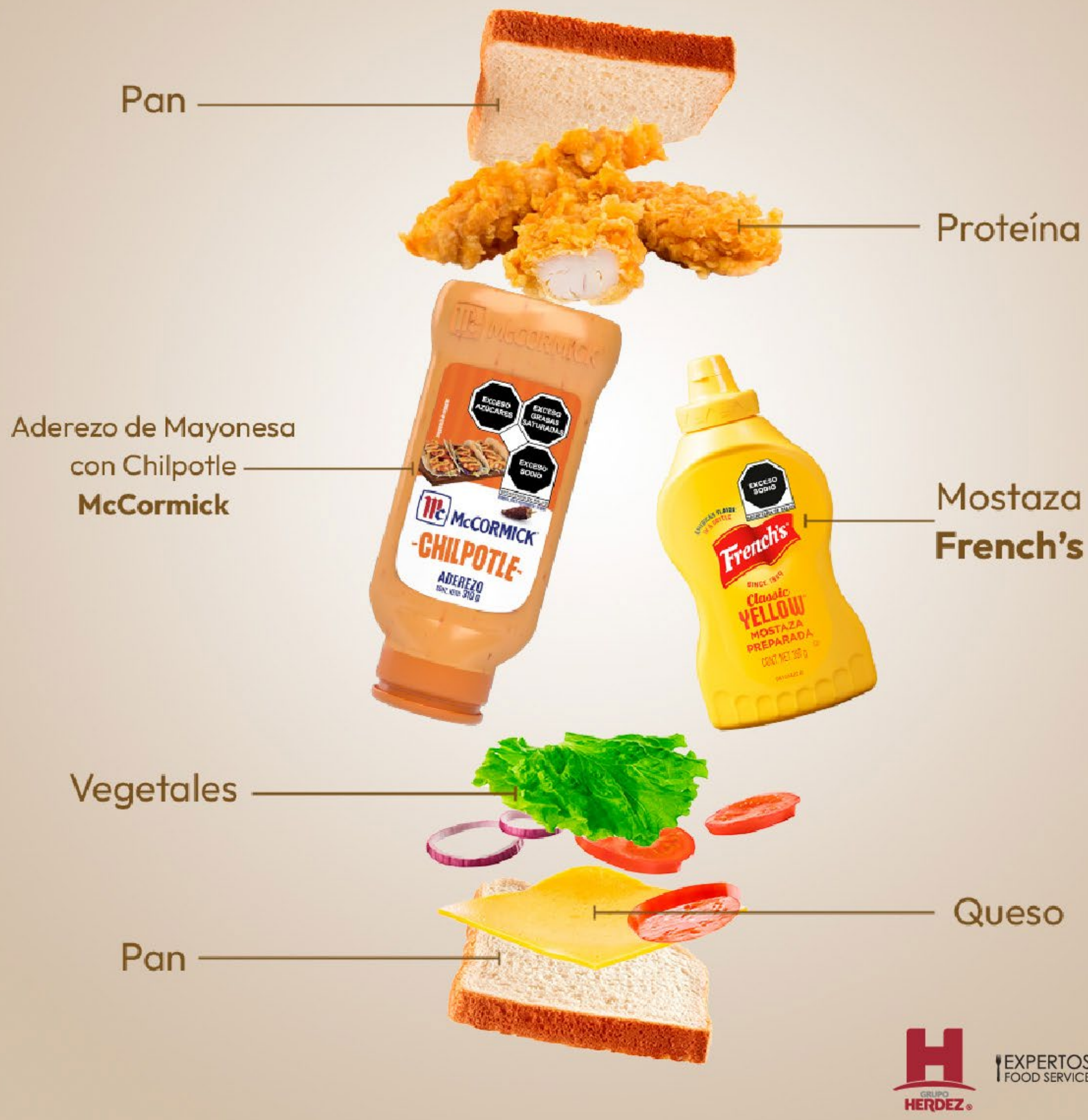
A tan solo 30 minutos de la ciudad Querétaro y 20 minutos del pueblo mágico de Bernal. Tendrás muchas actividades imperdibles para todo un fin de semana.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO
EXPERTOS FOOD SERVICE GRUPO HERDEZ
Mifel
Rappi

ANATOMÍA DEL SÁNDWICH PERFECTO



EXPERTOS FOOD SERVICE

@HerdezFS @herdezfoodserviceoficial @herdezfoodservice Herdez Food Service Herdez Food Service www.herdezfoodservice.com.mx Llama al 01 (800) 2289 HFS (437)

Del Fuerte · Yemina · Embasa · Red Hot · Doña María · McCormick · Reynolds · Barilla · Kikkoman · Búfalo · French's · Herdez · Carlota · Blasón · Betty Crocker · Nature Valley · Pillsbury · Cholula · Tampico

INICIO

Grupo Modelo México · EXPERTOS FOOD SERVICE · Mifel · Rappi

BOLETÍN
AMR-DICARES

Economía

EL PAN, ¿BARATO?: EL BOLILLO SUBE 47% EN 2025 Y GOLPEA A LAS FAMILIAS MEXICANAS

El bolillo aumentó de 1.70 pesos a 2.50 pesos en cinco meses, reflejando una crisis silenciosa que golpea la mesa de millones de mexicanos.

En enero de 2025, el bolillo costaba en promedio 1.70 pesos en panaderías y expendios de barrio. Hoy, a mediados de mayo, ronda ya los 2.50 pesos por unidad. Este aumento del 47% en menos de medio año ha encendido las alarmas entre familias de bajos ingresos, para quienes el pan salado no es un gusto ocasional, sino un componente esencial de la dieta diaria.

Este encarecimiento no es anecdótico. En muchas ciudades del país, comprar 10 bolillos ya cuesta 25 pesos o más, una suma considerable. Su aumento, por tanto, impacta de forma directa y profunda la economía popular.

El negocio se sostiene con pan salado, pero ya no alcanza

Dueños y encargados de panaderías coinciden en que el pan salado, especialmente bolillos y teleras, representa la mayor parte de sus ventas diarias. No sólo porque es el más vendido, sino porque su volumen compensa los márgenes estrechos de ganancia que se tiene con los panes dulces. Pero ese equilibrio comienza a romperse.

Los costos de los insumos han subido hasta un 25% en lo que va del año. La harina, los aceites, las grasas, el azúcar, el gas para los hornos y la electricidad han elevado el costo de producir pan a niveles insostenibles para muchos negocios pequeños. Ante esta presión, panaderos han optado por ajustar sus precios para sobrevivir, aún con el riesgo de perder clientes.

Además, las panaderías no han escapado al incremento del salario mínimo ni al encarecimiento del transporte y la distribución. Muchos intentaron mantener los precios, conscientes del peso social del bolillo, pero ya no fue posible: operar con pérdidas se volvió la única alternativa si no se ajustaban los costos al público.

Grupo Modelo México · Grupo Herdez Expertos Food Service · Mifel · Rappi

Una tormenta perfecta de aumentos

El alza del bolillo responde a una cadena compleja de factores. La harina de trigo sigue siendo más cara a nivel internacional, afectada por conflictos geopolíticos, fenómenos climáticos y problemas logísticos. El azúcar también ha registrado aumentos notables. A eso se suman los combustibles, el gas para cocción, y los costos laborales crecientes. Todo se ha encarecido.

El aumento del precio del pan ha sido más persistente que el de otros alimentos de la canasta básica. Mientras productos como el huevo o la leche han registrado altibajos, el bolillo no ha bajado. Es, hoy por hoy, un termómetro fiel del costo de la vida.

Pan caro, crisis silenciosa

El pan dejó de ser barato. Esa es la realidad en cientos de colonias populares de México. El bolillo, que antes se compraba sin pensar, ahora se evalúa en la báscula del presupuesto diario. El pan salado, con su crujido familiar y su sabor cotidiano, es también ahora símbolo de una crisis silenciosa que erosiona los hábitos más básicos de alimentación.

Panaderos y consumidores están de acuerdo en algo: no es un tema de abusos ni especulación, sino de una cadena de aumentos que ya no se puede contener. Y aunque las panaderías intentan mantener su papel social, sin medidas estructurales, el bolillo podría convertirse pronto en un producto inaccesible para muchos.

Mientras la inflación general parece moderarse, el pan sigue subiendo. Y eso, en un país donde comer bolillo es parte de la vida diaria, debería encender todas las alertas.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO
EXPERTOS FOOD SERVICE GRUPO HERDEZ
Mifel
Rappi

Salud

¿QUÉ ES EL CAIMITO? LA FRUTA TÍPICA DE YUCATÁN Y EL CARIBE QUE PREVIENE LA DIABETES

Esta fruta típica de Yucatán y el Caribe es una de las imperdibles de la región. Conocida como "manzana estrella", este es un fruto de sabor dulce y textura carnosa. Utilizada en la medicina tradicional el caimito se utiliza para tratar diabetes y otras afecciones como la laringitis. Conoce todo sobre el caimito y sus grandes beneficios.

¿QUÉ ES EL CAIMITO?

De color amarillo o morado, el fruto conocido en México como caimito, en Ecuador y Colombia como cauje, en Brasil como abiu y en Costa Rica caimo, este es uno de los sabores icónicos del Caribe.

El morado se parece al zapote y el de color amarillo a la manzana. Ambos de sabor dulce acaramelado y un tanto astringente, pero de textura suave y carnosa, suele ser una fruta poco conocida.

El caimito se da en áreas tropicales, en donde el clima cálido y húmedo sobrevive durante la mitad del año, entre febrero y junio.

Se traduce del maya como “jugo de la resina del árbol”, el caimito se suele comer en ensaladas, jugos, conservas y mermeladas.

Grupo Modelo México
Grupo Herdez Expertos Food Service
Mifel
Rappi

¿CUÁLES SON SUS BENEFICIOS?

El caimito es un alimento con grandes beneficios por su elevada cantidad de vitamina C, lo que puede contribuir a reforzar un sistema inmunológico durante las temporadas de frío.

Así que ayuda a aliviar la tos, la bronquitis y algunas afecciones pulmonares. También contiene minerales, vitamina A, vitamina B, calcio y fósforo.

Pero además, se le considera un fruto que ayuda a regular el sistema digestivo, por lo que ayuda a detener la diarrea.

Aunque su mayor beneficio es que en la medicina tradicional de varias comunidades caribeñas, el caimito es una fruta que ayuda a controlar la diabetes. Ayuda a controlar los niveles de azúcar en sangre.

El caimito es parte de la cultura gastronómica del Caribe, un producto que poco a poco desaparece, pero que las tradiciones culinarias lo quieren mantener vivo.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO
GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE
Mifel
Rappi

AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

ÚNETE *a la* AMR

76 AÑOS
Representando a la industria restaurantera
en México y el mundo

amr.org.mx

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO
EXPERTOS FOOD SERVICE GRUPO HERDEZ
Mifel
Rappi