

SIN
HUEVO

SIN
DUDAS

**ELIGE LO
DESHUESADO**

**U.S.
FOODS**



LA DIFERENCIA EN LO DESHUESADO: NO SOLO ES COSA DE NIÑOS

Aclaremos las cosas. Las alitas deshuesadas no son solo para niños o para los débiles, son una revolución del menú. Si bien pueden parecerse a los nuggets a primera vista, las alas deshuesadas tienen su propia narrativa única. Por lo general, están elaboradas con carne de pechuga de pollo tierna y proporcionan una alternativa rica, una tendencia y una opción rentable en lugar de las alitas tradicionales con hueso.

EL INTERÉS SIGNIFICATIVO DEL CONSUMIDOR Y LA EXPANSIÓN ESPERADA DEL MENÚ INDICAN QUE LAS ALITAS DESHUESADAS SE ESTÁN CONVIRTIENDO EN UN ELEMENTO BÁSICO, NO SOLO EN UNA TENDENCIA FUGAZ.

75%

de los consumidores adoran o les encantan las alitas deshuesadas, destacando su popularidad generalizada*

23%

El aumento anticipado de la presencia de alitas deshuesadas en menús de EE. UU. para 2028, que remarca su creciente popularidad en la industria culinaria*

SABOREA LAS GANANCIAS: CÓMO LAS ALITAS DESHUESADAS REALZAN TUS GANANCIAS

ADMINISTRACIÓN DE COSTOS:

Las alitas deshuesadas son rentables en términos de ingredientes y preparación, lo que puede ayudar a ofrecer un potencial de alto margen.

EFICIENCIA OPERATIVA:

Las alitas deshuesadas ayudan a optimizar las operaciones al cocinarlas de manera eficiente en lotes grandes, lo que libera al personal para que pueda concentrarse en otras tareas.

EL TRIUNFO DE LA COMIDA PARA LLEVAR:

Las alitas deshuesadas se pueden transportar bien, se mantienen crujientes y deliciosas incluso al momento de la entrega, lo que las hace ideales para los comensales que quieren comerlas mientras viajan.

VEAMOS LOS DETALLES:
ECHA UN VISTAZO A MÁS ALITAS
DESHUESADAS Y SALSAS DE
NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS Y
DESCUBRE RECURSOS ÚTILES EN
USFOODS.COM/GOBONELESS



¡LAS ALITAS DESHUESADAS DESTACAN EL SABOR DE LA CARNE!

ELIGE LA BASE CORRECTA PARA PREPARAR EL TERRENO PARA EL SABOR

BUÑUELOS FRITOS

Los buñuelos fritos están hechos de **más del 30 % de rebozado por peso**, lo que ofrece una textura clásica de fritura estilo sureño.

El rebozado intenso **absorbe las salsas audaces** y hace que los buñuelos fritos sean una base perfecta para los sabores principales.

Los buñuelos fritos son **más rentables** que los no fritos.

Al mantenerse crujientes después de la salsa, los buñuelos fritos garantizan una textura satisfactoria.



NUESTRA ELECCIÓN:
Buñuelos fritos de pollo
Patuxent Farms®

BUÑUELOS NO FRITOS

Menos rebozado en comparación con un buñuelo frito significa que los buñuelos no fritos **proporcionan una textura de primer nivel centrada en el pollo**.

Si bien los buñuelos no fritos pueden ser más caros, **ofrecen un sabor más rico**, lo que hace que la inversión valga la pena.

Los buñuelos no fritos son **ideales con condimentos y adobo seco** sin sobrecargarlos.



NUESTRA ELECCIÓN:
Trocitos de pollo
Premium empanizados
de galleta
Patuxent Farms

SIN EMPANIZAR

Agregar alitas deshuesadas sin empanizar a su menú **ayuda a satisfacer una variedad de preferencias dietéticas de los comensales**.

Un trozo de pollo a la parrilla sin empanizar ofrece un sabor ahumado que **mejora los condimentos ligeros y las marinadas**.



NUESTRA ELECCIÓN:
Trocitos de pechuga de pollo a la parrilla
criado sin antibióticos
Patuxent Farms®

SALSAS DE MODA

Explora las mejores salsas que están conquistando el mundo de las alitas deshuesadas.

Desde picantes hasta dulces y ahumadas, estas salsas son las preferidas de todos.



SALSA BUFFALO:

Esta favorita atemporal ofrece un perfecto equilibrio de calor y sabor fuerte



SALSA BARBACOA:

Rica y ahumada, ideal para aquellos que anhelan un sabor dulce y fuerte



SALSA PICANTE:

Para aquellos que no pueden vivir sin acompañamientos picantes, agregando un toque ardiente a cada bocado



SALSA TERIYAKI:

Dulce y salada con un estilo asiático, perfecto para un toque sabroso



SALSA DE AJO Y PARMESANO:

Cremosa salsa de queso repleta de ajo, es una sofisticada elección que nunca falla

CÓMO ENCONTRAR TU SABOR

COMBINACIONES OSADAS PARA FANÁTICOS DE LAS ALITAS



MIEL DE SRIRACHA CON GOCHUJANG:

Combínalas para lograr una fusión picante con dulce que tenga un toque especial.



GOCHUJANG CRUJIENTE DE LIMA:

Mezcla jugo de lima, cacahuetes picados y cilantro para un toque sabroso y crujiente.



TRUFA CON AJO Y PARMESANO:

Eleva tus alitas con el rico sabor del ajo y parmesano y el aceite de trufas.



MAPLE NASHVILLE HEAT:

Mezcla el jarabe de arce con la salsa picante Nashville para lograr una delicia dulce y ardiente.



BARBACOA BLOODY MARY:

Combina la mezcla Bloody Mary con la salsa BBQ para darle un toque ácido a la tradición.

Ofrecer una variedad de salsas te permite satisfacer diversos gustos y destacarte de la competencia. Experimenta con combinaciones únicas para crear sabores exclusivos y atractivos.

MEJÓRALO CON INCREÍBLES ADOBOS SECOS

LOS ADOBOS SECOS AGREGAN UNA CAPA DE SABOR Y TEXTURA QUE PUEDE HACER QUE TUS ALITAS DESHUESADAS SE DESTAQUEN.

PERFECTO PARA AQUELLOS QUE PREFIEREN UN ENFOQUE CENTRADO EN EL CONDIMENTO EN LUGAR DE OPCIONES DE SALSA.

CONSEJO DE EXPERTO:

LOS ADOBOS SECOS FUNCIONAN MEJOR CON LOS BUÑUELOS NO FRITOS O SIN EMPANIZAR, YA QUE LA MAYOR PROPORCIÓN DE EMPANIZADO DE LOS BUÑUELOS FRITOS PUEDE NO ABSORBER LOS CONDIMENTOS SECOS.

NUESTRAS ELECCIONES:

MEZCLA DE CONDIMENTOS MONARCH® LEMON PEPPER: Brillante y picante, perfecta para una sabrosa experiencia de alitas

MARINADA JAMAICANA: Una mezcla de especias que traen el auténtico calor caribeño

ADOBOS SECOS POPULARES:

DESCUBRE LOS ADOBOS SECOS MÁS POPULARES QUE LLEVARÁN TUS ALITAS DESHUESADAS AL SIGUIENTE NIVEL. ESTOS CONDIMENTOS OFRECEN SABORES AUDACES Y MEMORABLES.



PIMIENTA DE LIMÓN



CAJÚN



MARINADA



SALSA RANCHERA



MEMPHIS

ADEREZOS QUE MARCAN LA DIFERENCIA

LAS SALSAS Y LOS ADEREZOS AGREGAN OTRA CAPA DE SABOR A TUS ALITAS DESHUESADAS, OFRECIENDO OPCIONES CREMOSAS, AGRIAS Y SALADAS QUE COMPLEMENTAN CADA PERFIL DE SABOR.

SUMÉRGELAS SABORÉALAS DEVÓRALAS

CONSEJO DE EXPERTO:

COBRA UN RECARGO POR SALSAS ADICIONALES Y RESPONSABILIZA A LA COCINA SOLO DE PROPORCIONAR ESAS SALSAS EXTRAS CUANDO HAYAN RECIBIDO EL PEDIDO.

NUESTRAS ELECCIONES:

ADEREZO DE SALSA RANCHERA CON SUERO DE LECHE MONARCH®:

Una opción cremosa que mejora cualquier alita

QUESO AZUL ESPESO MONARCH:

Una salsa rica y satisfactoria para los amantes del sabor audaz

ADEREZO DE MOSTAZA A LA MIEL MONARCH:

Dulce y ácido, ideal para una experiencia de salsa versátil



SALSA RANCHERA



QUESO AZUL



MOSTAZA A LA MIEL



SALSA RANCHERA CON SUERO DE LECHE



RANCHERA DE CHIPOTLE

ADEREZOS Y SALSAS POPULARES:

EXPLORA LOS ADEREZOS MÁS POPULARES QUE COMBINAN PERFECTAMENTE CON LAS ALITAS DESHUESADAS. ESTAS SALSAS MEJORAN EL SABOR Y AGREGAN UN TOQUE FINAL DELICIOSO.



DESDE EL DÍA DEL JUEGO HASTA GOURMET: PON ALITAS DESHUESADAS EN TODO TU MENÚ

ESTAS FAVORITAS DE TODO EL MUNDO PUEDEN AGREGAR ESTILO Y SABOR A UNA VARIEDAD DE PLATOS.

- **COCKTAIL CRUNCH:** combina una crujiente alita deshuesada con el mejor Bloody Mary. Este sorprendente combo agrega un toque satisfactorio a su experiencia de cóctel y seguramente despertará la curiosidad de tus invitados
- **STIR FRY STAR:** cubre un vibrante y crujiente salteado con alitas deshuesadas crujientes rociadas con salsa Umami para un plato fusión que combina textura y sabor
- **BANH MI BRILLIANCE:** eleva tu pollo frito crujiente Banh Mi con un toque de salsa picante Nashville. Es un toque audaz que agrega capas de sabor a este sándwich clásico
- **MAC & CHEESE MAGIC:** agrega trozos deshuesados a una cremosa mezcla de macarrones con queso y cerveza. El pollo crujiente complementa la rica bondad del queso para lograr un plato abundante y reconfortante
- **PIZZA PERFECTION:** crea un pastel exclusivo con alitas deshuesadas picadas y una lluvia de salsa buffalo picante, que ofrece sabores audaces y un toque crocante satisfactorio
- **BREAKFAST BLISS:** comienza bien el día con un succulento desayuno skillet con trozos crujientes deshuesados mezclados con huevos revueltos, papas y verduras

LA MAGIA DEL MARKETING PARA ALITAS DESHUESADAS

EXPLORA TÁCTICAS CLAVE PARA AMPLIFICAR EL ATRACTIVO DE TUS ALITAS DESHUESADAS E IMPULSAR LAS VENTAS.

- **ELEMENTOS ESENCIALES DEL MARKETING:** destaca las alitas deshuesadas como una nueva incorporación a tu menú para atraer más clientes, desde mensajes destacados en tu menú y sitio web hasta expositores de mesa y bolsas con publicidades para la comida para llevar.
- **PROMOCIONES DE OFERTA LIMITADA:** impulsa la urgencia y las ventas con ofertas por tiempo limitado, como un nuevo "sabor del mes", que tienen a los clientes a ir a comer con más frecuencia
- **PARTICIPACIÓN EN REDES SOCIALES:** usa plataformas como Instagram y Twitter para publicar imágenes atractivas y ofertas exclusivas, alentando a los seguidores a participar y compartir
- **IMPACTO VISUAL:** usa carteles que llamen la atención en ubicaciones estratégicas para despertar antojos de consumir tus alitas deshuesadas

EL EQUIPO DE DISEÑO DE MENÚ DE US FOODS® PUEDE
AYUDAR A CREAR TODOS LOS MATERIALES DE MARKETING
IMPACTANTES QUE NECESITARÍAS PARA PREPARAR
TUS ALITAS DESHUESADAS PARA EL ÉXITO.

VEAMOS LOS DETALLES:
ECHA UN VISTAZO A MÁS ALITAS
DESHUESADAS Y SALSAS DE
NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS Y
DESCUBRE RECURSOS ÚTILES EN
USFOODS.COM/GOBONELESS



US.
FOODS **WE HELP YOU**
MAKE IT[®]