TENDER
BY DESIGN™

FRESCURA.
ASEGURADA.

PRESENTAMOS TENDER BY DESIGN™

La imprevisibilidad es un gran desafío en la industria de la carne. Existen variaciones en la calidad de la carne según la época del año, y el precio puede fluctuar hacia arriba y hacia abajo casi sin previo aviso. Hasta ahora, no ha sido posible asegurar una alta calidad y que haya consistencia en el precio, al mismo tiempo que se proporciona la cantidad justa de inventario para tus necesidades diarias durante todo el año.

Ingresa a Tender by Design™: un proceso revolucionario mediante el cual la carne congelada puede tener la misma calidad que la carne fresca Y ofrece la comodidad que necesitan los operadores:

- **CALIDAD CONSISTENTE**
- **DISPONIBILIDAD**
- **MENOR VARIABILIDAD EN EL PRECIO**

LOS CONSUMIDORES CLASIFICARON EL SABOR Y LA TERNEZA COMO LOS DOS INDICADORES MÁS IMPORTANTES DE LA CALIDAD DE UN BISTEC

(NATIONAL CATTLEMEN'S BEEF ASSOCIATION)

RECONSIDERA LOS BISTECS CONGELADOS CON LA DIFERENCIA DE TENDER BY DESIGN™

Tal vez te estés preguntando: "¿Puede un bistec congelado ser tan bueno como uno fresco?". Los bistecs congelados que has visto antes no siempre están a la altura cuando se trata de terneza, pero, a veces, el precio preocupa más que la calidad en cuanto a tu negocio. O tal vez no quieras sacrificar la calidad, así que optas por lo fresco, pero se ve afectado el control del costo por porción.

Tradicionalmente, algunos operadores han elegido bistecs frescos en lugar de bistecs congelados porque creen que obtendrán:

- Mejor calidad
- Óptimo rendimiento

Por otro lado, cuando otros operadores eligen bistecs congelados, creen que obtendrán:

- Más conveniencia
- Costo manejable

Pero con la solución Tender by Design™ obtienes todo lo anterior. Mediante nuestro proceso, unimos lo mejor de lo congelado y de lo fresco. Hemos develado el secreto para asegurar la frescura y optimizar tanto la calidad como el precio con:

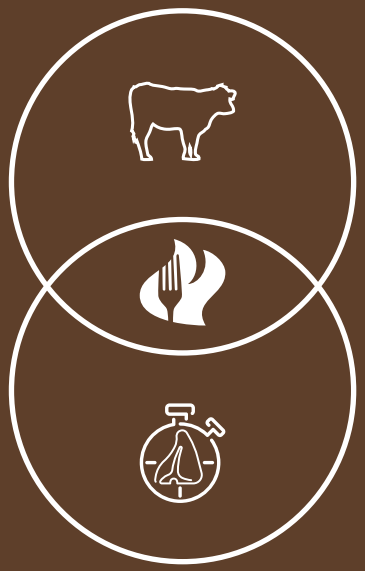
- La misma calidad y la gran textura que tienen los bistecs frescos
- Un control de inventario más fácil con bistecs congelados y la capacidad de templar según las necesidades con las fluctuaciones del tráfico
- Menor variabilidad en los precios para un costo por porción manejable

EL 58 % DE LOS OPERADORES DIJO QUE LA VOLATILIDAD DE LOS PRECIOS ERA UN GRAN DESAFÍO AL MOMENTO DE OFRECER OPCIONES DE MENÚ QUE INCLUYEN CARNES ROJAS. (DATASSENTIAL)

Mira los productos disponibles y obtén más información sobre Tender by Design en usfoods.com/tenderbydesign

ENTONCES, ¿CÓMO LO HACE TENDER BY DESIGN™?

Nuestro proceso patentado capta el mercado de la carne en el momento justo, lo que te brinda acceso a un producto tierno y de alta calidad todo el año y a un precio competitivo. Facilitamos el inventario de carne con nuestro conveniente formato y, al mismo tiempo, proporcionamos tal terneza que quizá te resulte difícil creer que alguna vez se congeló. Disponible exclusivamente en US Foods®, **Tender by Design™** te brinda una **Frescura. Asegurada.**



ABASTECIMIENTO DE CALIDAD

Obtenemos nuestra carne cuando las condiciones climáticas y de alimentación son mejores, y se añeja según los estándares que garantizan textura óptima, terneza y calidad alimentaria en general.

PRODUCCIÓN DE CALIDAD

Nuestra tecnología patentada congela la carne a una velocidad acelerada y profundidad extrema, asegurando terneza y frescura.

Mira los productos disponibles y obtén más información sobre Tender by Design en usfoods.com/tenderbydesign

DEL CAMPO AL TENEDOR: EL INNOVADOR PROCESO DE TENDER BY DESIGN™

Abastecimiento
Faenamos el ganado cuando las condiciones climáticas y de alimentación están en su punto máximo, lo que garantiza un producto de calidad constante durante todo el año.

Añejamiento
Nuestras especificaciones exactas de añejamiento ofrecen una terneza óptima.

Envasado
El envasado al vacío individual te permite templar solo lo que necesitas, cuando lo necesitas.

Congelación
La congelación rápida mantiene su calidad al evitar que se formen cristales grandes no deseados en el producto, asegurando la frescura de cada producto, lo que resulta en menos desperdicio y contracción que un proceso de congelación tradicional.

Templado
Tu parte en este proceso es fundamental para proteger la calidad del producto. El uso de nuestra bandeja de templado de aluminio de calidad comercial controla el templado de una manera más uniforme, lo que produce menos daño al bistec en comparación con el impacto de la descongelación en agua. Nuestra bandeja de templado también templa más rápido que otras superficies como el acero inoxidable, el teflón o la madera, preparando el producto para sorprender a los comensales en su plato.

OBTÉN MÁS INFORMACIÓN SOBRE LA BANDEJA DE TEMPLADO Y MÍRALA EN ACCIÓN.

ESCANEA ESTE CÓDIGO QR O VISITA USFOODS.COM/TEMPERING

“TENDER BY DESIGN™ ME PERMITE PLANIFICAR CON PRECISIÓN MIS COSTOS DE ALIMENTOS A DIARIO, YA QUE EL PRODUCTO ESTÁ CONGELADO. SIMPLEMENTE, PUEDO USAR LA CANTIDAD QUE NECESITO, CUANDO LO NECESITO”.

Tapped - Taphouse & Kitchen:
Tyler Antkowiak, gerente general

Deja que Tyler te cuente cómo Tender by Design es la solución perfecta para los bistecs. Escanea el código QR a continuación o visita usfoods.com/TappedTyler

“NO DIJIMOS EN EL MENÚ, ‘OYE, CAMBIAMOS DE FRESCO A CONGELADO’. PERO, AL MISMO TIEMPO, NO PODÍAS PROBARLOS UNO AL LADO DEL OTRO Y NOTAR LA DIFERENCIA. HONESTAMENTE, NUNCA DEVUELVEN LOS BISTECS A LA COCINA. FUE UNA TRANSICIÓN SIN PROBLEMAS”.

The Swinging Doors:
Jeremy Kight, gerente de cocina

Escucha a Jeremy contando cómo nadie se dio cuenta de que cambiaron de fresco a Tender by Design™. Escanea el código QR a continuación o visita usfoods.com/SwingingDoorsJeremy

“LO QUE ME LLAMÓ LA ATENCIÓN ES EL HECHO DE QUE PUEDO ASEGURAR MI CALIDAD Y MI CADENA DE SUMINISTRO. AHORA, SÉ CUÁL ES EL COSTO DE MI PLATO, LO QUE HACE QUE SEA MÁS FÁCIL DISEÑAR MI MENÚ. ES EXCELENTE PARA LOS INVITADOS Y PARA EL OPERADOR POR IGUAL”.

Wing Central Restaurant Group:
Jim Rowe, propietario

Jim pasó de ser un escéptico a rediseñar su menú en torno a Tender by Design™. Escanea el código QR a continuación o visita usfoods.com/WingCentralJim

LA PRUEBA DE LOS DOS BOCADOS

Ponemos nuestro producto a prueba: la prueba de los dos bocados. Pedimos a los operadores que realizaran una prueba de sabor a ciegas para ver si podían notar la diferencia entre nuestros bistecs Tender by Design™ y los bistecs frescos, preparados de la misma manera, para que realmente pudieran experimentar la diferencia.

¿QUIERES VER SI PUDIERON NOTAR LA DIFERENCIA?

Escanea este código QR para ver un video de la prueba de los dos bocados en acción o visita usfoods.com/twobitetest

Comunícate con tu representante de US Foods® o con el especialista de Center of the Plate (COP) y obtén más información sobre cómo nuestro equipo puede poner a prueba nuestro producto Tender by Design con nuestra prueba de los dos bocados.

Mira los productos disponibles y obtén más información sobre Tender by Design en usfoods.com/tenderbydesign

US. FOODS®

© 2022 US Foods, Inc. 03-2022 OTH-20220214-1379403

SINCE 1893
STOCK YARDS®
WORLD'S FINEST STEAKS & CHOPS
BISTEC DE LOMO
BISTRO NY
TENDER
BY DESIGN™
US.
FOODS®

¿LISTO PARA PROBAR TENDER BY DESIGN™?

Bistec de lomo
Bistro NY
de STOCK YARDS®
8465095 – 16/8 oz

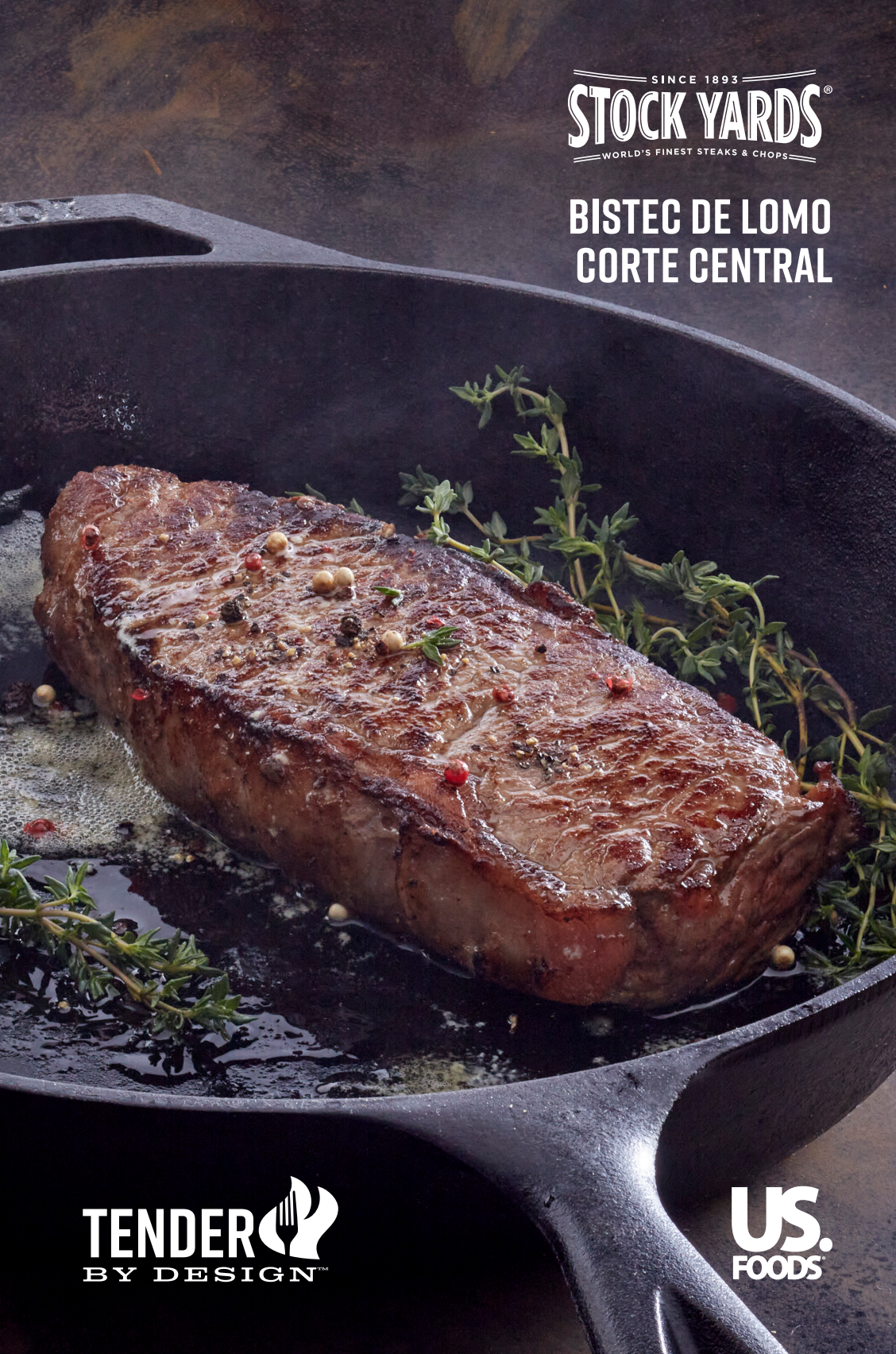
Este programa exclusivo de Tender by Design™ produce un bistec congelado de alta calidad que es tan tierno como fresco. Desarrollado durante 15 años de prueba y aprendizaje, este proceso de vanguardia incorpora prácticas patentadas en el abastecimiento, el añejamiento, el envasado, el congelamiento y el templado para producir un bistec que es consistentemente de buena calidad y está disponible a un precio competitivo.

Atributos

- Bistec de lomo crudo, deshuesado, corte central, de 8 oz.
- Obtenido, añejado, envasado y congelado rápidamente mediante el proceso patentado de Tender by Design.
- Clasificación USDA Choice, enternecido con agujas, ingrediente único sin aditivos ni marinada.

Beneficios

- Todos los bistecs son añejados según especificaciones exactas para ofrecer una terneza óptima.
- Los bistecs son congelados rápidamente utilizando un proceso patentado que mantiene su calidad al evitar que se formen cristales grandes no deseados en el producto y asegurando la frescura.
- Envasados al vacío individualmente para que el operador los pueda templar y usar solo lo que se requiere y así generar menos desperdicio.
- El uso de nuestra bandeja de templado de aluminio recomendada de calidad comercial produce menos daño en comparación con el choque mediante descongelación en agua y templa más rápido que otras superficies como el acero inoxidable o la madera.


SINCE 1893
STOCK YARDS®
WORLD'S FINEST STEAKS & CHOPS
BISTEC DE LOMO
CORTE CENTRAL
TENDER
BY DESIGN™
US.
FOODS®

¿LISTO PARA PROBAR TENDER BY DESIGN™?

BISTEC DE LOMO CORTE CENTRAL de STOCK YARDS®
6532678 – 15/12 oz
9155801 – 10/14 oz
7119619 – 10/16 oz

Este programa exclusivo de Tender by Design™ produce un bistec congelado de alta calidad que es tan tierno como fresco. Desarrollado durante 15 años de prueba y aprendizaje, este proceso de vanguardia incorpora prácticas patentadas en el abastecimiento, el añejamiento, el envasado, el congelamiento y el templado para producir un bistec que es consistentemente de buena calidad y está disponible a un precio competitivo.

Atributos

- Bistecs de lomo crudos, deshuesados, corte central, de 12 oz, 14 oz y 16 oz.
- Obtenido, añejado, envasado y congelado rápidamente mediante el proceso patentado de Tender by Design.
- Clasificación USDA Choice, enternecido con agujas, ingrediente único sin aditivos ni marinada.

Beneficios

- Todos los bistecs son añejados según especificaciones exactas para ofrecer una terneza óptima.
- Los bistecs son congelados rápidamente utilizando un proceso patentado que mantiene su calidad al evitar que se formen cristales grandes no deseados en el producto y asegurando la frescura.
- Envasados al vacío individualmente para que el operador los pueda templar y usar solo lo que se requiere y así generar menos desperdicio.
- El uso de nuestra bandeja de templado de aluminio recomendada de calidad comercial produce menos daño en comparación con el choque mediante descongelación en agua y templa más rápido que otras superficies como el acero inoxidable o la madera.

SINCE 1893
STOCK YARDS®
WORLD'S FINEST STEAKS & CHOPS
CORTE BÉISBOL
TENDER
BY DESIGN™
US.
FOODS®

¿LISTO PARA PROBAR TENDER BY DESIGN™?

BISTEC CHOICE TOP SIRLOIN
CORTE BÉISBOL
de STOCK YARDS®
4174233 – 16/8 oz

Este programa exclusivo de Tender by Design™ produce un bistec congelado de alta calidad que es tan tierno como fresco. Desarrollado durante 15 años de prueba y aprendizaje, este proceso de vanguardia incorpora prácticas patentadas en el abastecimiento, el añejamiento, el envasado, el congelamiento y el templado para producir un bistec que es consistentemente de buena calidad y está disponible a un precio competitivo.

Atributos

- Bistecs top sirloin corte béisbol de 8 oz.
- Obtenido, añejado, envasado y congelado rápidamente mediante el proceso patentado de Tender by Design.
- Clasificación USDA Choice, enternecido con agujas, ingrediente único sin aditivos ni marinada.

Beneficios

- Todos los bistecs son añejados según especificaciones exactas para ofrecer una terneza óptima.
- Los bistecs son congelados rápidamente utilizando un proceso patentado que mantiene su calidad al evitar que se formen cristales grandes no deseados en el producto y asegurando la frescura.
- Envasados al vacío individualmente para que el operador los pueda templar y usar solo lo que se requiere y así generar menos desperdicio.
- El uso de nuestra bandeja de templado de aluminio recomendada de calidad comercial produce menos daño en comparación con el choque mediante descongelación en agua y templa más rápido que otras superficies como el acero inoxidable o la madera.

SINCE 1893
STOCK YARDS®
WORLD'S FINEST STEAKS & CHOPS
BISTEC CHOICE TOP SIRLOIN
MEDIA CARA CORTE CENTRAL
TENDER
BY DESIGN™
US.
FOODS®

¿LISTO PARA PROBAR TENDER BY DESIGN™?

BISTEC CHOICE TOP SIRLOIN MEDIA CARA CORTE CENTRAL de STOCK YARDS®
2122328 – 24/6 oz
0899034 – 16/8 oz
3765698 – 16/10 oz

Este programa exclusivo de Tender by Design™ produce un bistec congelado de alta calidad que es tan tierno como fresco. Desarrollado durante 15 años de prueba y aprendizaje, este proceso de vanguardia incorpora prácticas patentadas en el abastecimiento, el añejamiento, el envasado, el congelamiento y el templado para producir un bistec que es consistentemente de buena calidad y está disponible a un precio competitivo.

Atributos

- Bistecs top sirloin, deshuesados, corte central, "media cara" de 6 oz, 8 oz y 10 oz.
- Obtenido, añejado, envasado y congelado rápidamente mediante el proceso patentado de Tender by Design.
- Clasificación USDA Choice, enternecido con agujas, ingrediente único sin aditivos ni marinada.

Beneficios

- Todos los bistecs son añejados según especificaciones exactas para ofrecer una terneza óptima.
- Los bistecs son congelados rápidamente utilizando un proceso patentado que mantiene su calidad al evitar que se formen cristales grandes no deseados en el producto y asegurando la frescura.
- Envasados al vacío individualmente para que el operador los pueda templar y usar solo lo que se requiere y así generar menos desperdicio.
- El uso de nuestra bandeja de templado de aluminio recomendada de calidad comercial produce menos daño en comparación con el choque mediante descongelación en agua y templa más rápido que otras superficies como el acero inoxidable o la madera.

MANEJO DEL PRODUCTO TENDER BY DESIGN™

Su parte de este proceso Tender by Design™ es esencial para proteger la calidad del producto.

DÉ VUELTA A ESTA TARJETA PARA VER LO QUE OFRECE LA BANDEJA DE ATEMPERACIÓN TENDER BY DESIGN.

ALMACENAMIENTO ADECUADO DEL PRODUCTO

Durante el almacenamiento y antes de atemperarlo, el producto debe mantenerse a temperatura de congelación (< 0°F). Una vez atemperado, no se debe poner de nuevo dentro del congelador para uso en el futuro.

PROCESO DE ATEMPERACIÓN PARA TENDER BY DESIGN™

1. Saque los productos del congelador según sea necesario, espárzalos en la bandeja de atemperación
2. Colóquelos en el enfriador en su envase al vacío sellado original para atemperarlos
3. Después de atemperar los productos, transfiéralos a una bandeja para hornear fechada y rótelos debidamente en el enfriador
4. Manténgalos debidamente refrigerados el tiempo necesario y deje los productos en su envase al vacío original para preservar la calidad por más tiempo
5. Si el sello del envase al vacío está roto, el producto se debe cocinar ese mismo día

IMPORTANTE: Nunca ponga el producto en agua (a cualquier temperatura), porque esto dañaría el producto "impactando" la carne. Esto ocasiona ruptura en el tejido, lo que a su vez produce purga de humedad y daño a la textura y la calidad de la ingestión.

Para obtener más información sobre este proceso y ver cómo puede funcionar en su propia cocina, escanee este código QR o visite usfoods.com/tempering

BANDEJA DE ATEMPERACIÓN TENDER BY DESIGN™

La bandeja de atemperación de aluminio de calidad comercial Tender by Design™ controla más uniformemente la atemperación, produciendo menos daño a las carnes congeladas que el impacto de descongelarlas en agua. Nuestra bandeja de atemperación también atempera más rápidamente que en otras superficies tales como acero inoxidable, Teflón o madera o las bandejas para hornear delgadas de aluminio tradicionales, preparando el producto hasta asombrar a los comensales en su plato.

ATRIBUTOS:

- Método recomendado para atemperar bistecs Tender by Design para mantener la calidad y la terneza
- Atempere debidamente los bistecs en el envase al vacío sellado original para asegurar la calidad e integridad del producto
- Tamaño de la bandeja: 22¾" x 16¼" x 3/8"
- Cartel del área de preparación de alimentos incluido con cada bandeja

BENEFICIOS:

- Atemperación más rápida debido a la alta conductividad térmica relativa
- Produce mínima purga, asegurando un rendimiento similar al de la carne fresca
- Los bistecs atemperados conservarán su calidad por más tiempo si se mantienen en los envases al vacío

US. FOODS®

Para obtener más información sobre esta bandeja de atemperación y ver cómo puede funcionar en su propia cocina, escanee este código QR o visite usfoods.com/tempering