

JUEVES: IRREVERENTE

19 DE ENERO DEL 2012

CITY MARKET

Es una tienda *delicatessen* o *ultramarcos* que se distingue de un supermercado, porque los productos que ofrece, principalmente son extranjeros, y pueden ser frescos o enlatados.



Por regla general, este tipo de tiendas, sólo venden alimentos que están clasificados en departamentos, como vinos y licores, panadería, carnicería, lácteos, etc.

Los alimentos preparados en estas tiendas pueden abarcar desde la preparación de salsas exóticas, sándwiches, conservas, etc.

City Market Lomas es la tercera sucursal de comercializadora comercial mexicana.

Se inauguró en diciembre pasado y tuvo una inversión de 142 millones de pesos.

Ofrece una gran variedad de elementos exclusivos, como quesos, mermeladas, vinos, licores y especias exóticas.

En la tienda podremos hallar marcas y productos premium provenientes de 25 países y de los 5 continentes.

Los encontramos en diversas categorías como aceite, cafés, carnes, cocina gourmet, quesos, lácteos, salchichonería, latería fina, mariscos, jugos, pastelería, panadería, pescados, pastas, vinos, generaría, pintxos y otras.

Los clientes pueden adquirir diversos tipos de caviar, aves como codorniz o avestruz, pato, carnes de canguro, conejo, cordero, ternera. O frutas como maracuyá, bok, kiwiano, pitahaya, pomelo, tamarillo.

Entre las marcas que City Market ofrece están las francesas Hédiard y Feyel, la suiza Lindt y la italiana illy

DEPARTAMENTO DE PESCADOS Y MARISCOS

Si para acompañar un buen vino blanco se pone a buscar una receta de pescados o mariscos, en City Market podrá hallar la especie marítima para ese guiso especial con una gran variedad

Por ejemplo la barra de pescados incluye lenguado, lubina, merluza, mojarra, salmón entero, sardina. Filetes de lomo de atún, basa halibur, pollock, salmón, bacalao, tilapia, mahi-mahi

De mariscos hay almeja viera, angula, calamar king crab, camarones, cococha, langostinos y mejillones

ALIMENTOS PERECEDEROS



Todos los alimentos caducan, hay algunos que tardan más porque han pasado por un proceso de conservación, durante su fabricación.

El estado del alimento para poderse comer dependerá desde su forma natural, diseño de fábrica o estado original, hasta su destino final, ya que los productos precisan de ciertos niveles de tratamiento.

El marcado o rotulado de los empaques ayuda a identificar los productos facilitando su manejo y ubicación en el momento de ser monitoreados.

Pero también se debe tener en cuenta el estado físico del empaque.

Por ejemplo, un alimento que está en una lata que está abollada no se debe comer, porque del interior de la lata se pudieron desprender material tóxico.

Tampoco se deben consumir los alimentos que en su empaque la fecha de caducidad haya sido alterada.

De acuerdo a ese tiempo de duración, los alimentos se clasifican en:

- *Alimentos perecederos*: son los que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro.

Ejemplos de estos son los derivados de los animales, los vegetales y frutas.

- *Alimentos semi-perecederos*: son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo.

Ejemplos de estos son los frutos secos, los tubérculos y otros vegetales, como las gramíneas.

- *Alimentos no perecederos* son los que se deterioran por factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo.

Ejemplo son las harinas, las pastas y el azúcar, que se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocinados.

No debemos confundir la fecha de caducidad con la de consumo preferente.

La fecha de caducidad indica cuándo no debe tomarse un alimento porque pone en peligro la salud.

Y la fecha de consumo preferente indica la pérdida de propiedades del producto.



VINOS EN CITY MARKET

En este departamento hay bebidas con alcohol para todos los gustos, ya que tiene una amplia variedad de productos.

Estas bebidas contienen diferentes materias primas agrícolas, como la uva, cereales, frutos secos, caña, fruta o algunas hierbas y especias.

Tienen vinos, brandy, cognac, ron, ginebra, vodka, jerez, orujos, cervezas, tequilas, mezcal, etc.

Por ejemplo, tiene **vinos** de los 5 continentes: blancos, tintos y rosados, de 6 hasta 24 meses en barricas de roble.



Y claro, los vinos son de cepas tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot, pinot noir, verdejo, albariño, chardonnay, etc.

Sus vinos están en una cava climatizada, que garantiza las condiciones de humedad y temperatura.

Además, cuentan con un Sommelier que te podrá aclarar las dudas que tengas respecto al vino a elegir.

También tiene más de 110 marcas de whisky de diferentes partes del mundo: Escocia, Irlanda, Canadá y Estados Unidos.

A los whiskys los tiene agrupados en:

- *Pure malt* que son los que están elaborados de maltas de diferentes destilerías.
- *Single malt* que son los whiskys que están elaborados de diferentes maltas, pero de la misma destilería.
- Y *Blenders* comprenden los whiskys de malta y de grano procedentes de diferentes destilerías.

También cuentan con una amplia variedad de **tequilas de agave azul**.

Tienen tequilas jóvenes, añejados, reposados y de reserva. Tienen tequilas de edición limitada.

En cuestión de cervezas tiene más de 100 etiquetas de diferentes países, como de Argentina, Uruguay, Estados Unidos, Canadá, Alemania, España, Tailandia, Inglaterra, Italia, Bélgica, México y de otros países.

ABARROTOS Y OTROS DEPARTAMENTOS

El departamento de abarrotes es muy amplio y tiene gran variedad de productos y marcas.

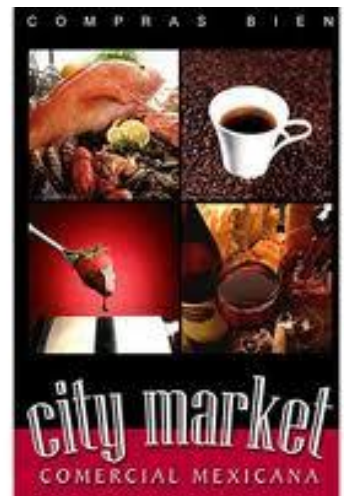
Tiene aceites de Italia, especias de la India, agua embotellada de manantiales franceses, agua mineral de España e Italia; así como una amplia variedad de granos de café arábica de México, Colombia, Etiopía, Brasil, y de otros países.

También tienen té verde, blanco y negro, así como yerba mate que es muy apreciado en Sudamérica.

Cuenta con un amplio catálogo de diversos productos con certificación orgánica que contemplan categorías de jugos, mieles, mermeladas, semillas, aceites, etc.

También puedes seleccionar una de las 18 sales del mundo, incluso hay del Himalaya y la sal con trufa negra.

También cuenta con una amplia variedad de productos que no contienen gluten.



DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y VERDURAS

En esta sección podrá encontrar las frutas y verduras normales como en otros sitios

Solo que la frescura y calidad son mejores y algunos no tan comunes en nuestro país como el tamarillo, pitahaya, maracuyá, bok choy u loquat

- El tamarillo es un tomate de árbol del Perú, muy parecido al tomate de pera y cuelga en racimos
- Bok choy que es una verdura oriental que está entre una col y una acelga. Es una de las verduras más consumidas sobre todo en China, en el norte de Tailandia y Vietnam
- Loquat es conocido como el ciruelo japonés que nace en el árbol de mismo nombre. Sus frutos son entre amarillo y naranja de sabor muy sabroso

Podrá hallar también productos cultivados de forma orgánica, sin fertilizantes y pesticidas.

Otros departamentos muy variados y frescos son los de frutas, verduras y legumbres; así como de pescados y mariscos de los 7 mares.

También tiene el mejor rastro, porque su carnicería tiene cortes exquisitos.

PANADERÍA

Elaboran pan artesanal, hecho a mano, con la más alta calidad de ingredientes

Cada pan es cuidado de forma artesanal por los maestros panaderos que cuidan hasta el último detalle como es el amasado, forjado, fermentado y horneado

La gama de panes incluye, entre otros panes, focaccia de albahaca y jamón serrano, pan de verduras, pesto de queso parmesano

Pan de rancho, de aceituna, baguette reposada, conchas gourmet de mantequilla, croissant de almendra

Pastel de ate con queso, jorongo, brioche de París, taco de queso jersey, roscas y el piripituce relleno de crema pastelera

Pueden presenciar la manufactura de un sencillo bisquet hasta el decorado de un pastel o pastelillos individuales



Se emplean únicamente materias primas de primera calidad, en su mayoría de origen francés

Hacen pasteles tradicionales, charolas de canapés dulces, alfajores, panqués y florentinas. La variedad también varía de acuerdo a cada temporada