[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Ciudad de México, Acoxpa el 14/11/2024

# [Los mejores consejos para comprar carnes, pescados y mariscos compartidos por Wild Fork](http://www.notasdeprensa.es)

## Ahorrar tiempo, dinero y asegura calidad a la primera mordida con Wild Fork. Con más de 600 productos ultracongelados, Wild Fork se expande con su nueva sucursal en Acoxpa

Los cortes de carne jugosos, el pollo apetecible y el pescado suave que se deshace en la boca, son referencias que todo consumidor tiene en la mente al dar la primera mordida. La experiencia ideal está relacionada con el origen y la calidad de los alimentos. Para saber cómo hacerlo bien, Garo Castro, chef ejecutivo de las tiendas especializadas Wild Fork comparte sus mejores consejos de compra.  "Las buenas experiencias a la hora de la comida parten de un principio básico, dónde compramos y qué manejo han tenido las proteínas antes de llegar a las mesas", explica Castro. El cocinero agrega que uno de los aspectos más importantes a considerar es la trazabilidad del alimento, que se haya hecho con buenas prácticas higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad. La primera recomendación se centra en hacerlo en negocios que cumplan con esa característica, para ello, las tiendas especializadas se llevan de la mano, pues no solo cuentan con las certificaciones nacionales necesarias y una cuidada cadena de frío, también cumplen con sellos y certificaciones internacionales.   "En Wild Fork, todos los productos son cuidadosamente seleccionados y tienen congelación inmediata a -40°C, lo que minimiza la cristalización y conserva el sabor de la carne, además de mantener las propiedades nutricionales como vitaminas y minerales; otro aspecto muy importante es cuidar el presupuesto, siempre hacer que rinda y hacer más con menos", explica el chef.  Encontrar ofertas en Wild Fork es más común de lo que los consumidores suponen, ya sea de carne fresca o de ultracongelados, siempre hay opciones.  "Esto es posible gracias al volumen que manejan, a su eficiente trazabilidad y al compromiso de responder a las necesidades de los consumidores", afirmó Fernando Silva, CEO de Wild Fork México.  El directivo anunció la apertura de la tienda número 33 de la cadena líder en la venta de proteínas y productos alimenticios ultracongelados de alta calidad, que se efectuó el 24 de octubre, ubicada al sur de la Ciudad de México, en Acoxpa #453, Col. Coapa, la cual tuvo una inversión de 12 millones de pesos. "Esta expansión ayuda a cumplir la visión al transformar la forma en la que las personas compran y consumen proteína, dando acceso a productos de alta calidad y fomentando una alimentación más saludable", puntualizó. La inauguración viene acompañada del compromiso por apoyar la comunidad, en esta ocasión, realizaremos un donativo en especie que beneficiará a decenas de familias de la Fundación John Langdon Down, institución líder en México y en el mundo, que proporciona atención educativa, médica y psicológica a niños, adolescentes y adultos con síndrome de Down y sus familias. Para más información, se puede visitar https://wildfork.mx/ y síguenos en redes sociales: @WildFork.MX.

**Datos de contacto:**

Karen García

https://wildfork.mx/

5545589639

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/los-mejores-consejos-para-comprar-carnes](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nacional Gastronomía Industria Alimentaria Consumo Otras Industrias

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)