

Meijer ofrece cinco formas de mantener frescas las comidas al aire libre

La abundancia de barbacoas en los patios traseros mantendrán cerca a familiares y amigos

GRAND RAPIDS, Míchigan, 30 de junio de 2022 /PRNewswire-HISPANIC PR WIRE/ -- Si bien el 4 de julio es conocido como un día sinónimo de parrilladas, las tiendas Meijer esperan que los clientes le den un enfoque fresco a sus hábitos de compra, ya que las comidas al aire libre siguen siendo clave para conectarse con amigos y familiares este verano.

Compradores y nutricionistas del minorista con sede en Grand Rapids, Míchigan, consideran que los artículos más populares en carritos de compra durante los próximos meses incluirán más de cuatro millones de libras de carne de res, pollo y mariscos frescos, 10 millones de mazorcas y nuevas variedades de sabrosas frutas de hueso. También señalan que a medida que las reuniones en las terrazas, los patios traseros y las playas aumenten en los próximos meses, será importante que los anfitriones tengan presentes algunos consejos e ideas para maximizar la experiencia a fin de mantener a familiares y amigos no solo seguros, sino también sanos antes de encender la parrilla.

"En vista de que van retornando las reuniones de verano este año, es un buen momento para ser creativos al prepararse para recibir invitados", comentó Beth Eggleston, especialista en Educación Nutricional de Meijer. "Hay una multitud de formas de aportar frescura a las barbacoas en su patio trasero mientras mantiene la salud y la nutrición como prioridad".

Un estudio de Statista, reveló que el 71 % de los participantes manifestó que los veranos no se sienten tan veraniegos sin las barbacoas, y más de la mitad de los que hacen una parrillada en los Estados Unidos considera esto un evento social que va mucho más allá de simplemente asar alimentos.

Eggleston explicó que los anfitriones deberían tener presentes los siguientes cinco consejos para una nueva versión de la cocina al aire libre de verano de este año:

- 1. Marine su carne con hierbas:** después de elegir cortes de Certified Angus Beef® en las tiendas locales de Meijer, marinar la carne antes de asarla no solo potencia su sabor, sino que también la hace más saludable. Las hierbas frescas son una opción deliciosa, saludable para el corazón y rica en antioxidantes que se puede utilizar en una marinada. Las hierbas, como el romero, el tomillo, el orégano y el ajo se pueden comprar frescas y combinan bien con la carne de res, así como con el pollo, el cerdo o el pescado.
- 2. Piense fuera de la caja, ase más productos en lugar de solo carne:** no siempre es necesario utilizar carne para tener una comida al aire libre exitosa. Hay magníficas opciones alternativas de platos principales o acompañantes para probar este verano. Pruebe las pizzas a la parrilla; utilice una base de aceite de oliva, así como queso mozzarella fresco y sus aderezos favoritos. Incluya esas verduras y agregue una cabeza de lechuga romana para preparar ensaladas a la parrilla. Si una ensalada de fruta le suena más apetitosa, ase melocotones, piña o cualquier otra fruta en rodajas. A medida que caiga la noche, complemente todo con un postre a la parrilla: tartas cortas, pasteles de libra y "cobblers" son los más apetecidos en el verano.
- 3. Elija productos de origen local:** Eggleston mencionó que añadir productos de origen local a la cocina al aire libre es una idea especialmente buena porque los nutrientes están en su punto más alto una semana después de su recolección. Gracias a la asociación con más de 250 productores de seis estados, Meijer espera que el maíz, los espárragos y los melocotones estén entre los productos frescos más populares procedentes de granjas locales durante los próximos meses. Durante las semanas pico entre el Cuatro de Julio y el Día del Trabajo, se espera que los clientes de Meijer compren más de 10 millones de mazorcas que fueron cosechadas uno o dos días antes de llegar a la tienda.
- 4. Tenga en cuenta la seguridad alimentaria:** el cumplimiento de las normas básicas de seguridad alimentaria garantiza una experiencia de cocina al aire libre positiva. Son protocolos necesarios el lavarse las manos con agua y jabón, lavar los productos correctamente y separar los alimentos crudos de los cocinados. Cuando manipule carne congelada, asegúrese también de descongelarla correctamente. Saque las carnes del congelador y deposítelas en un plato o en una sartén poco profunda en el refrigerador 48 horas antes de cocinarlas.
- 5. Seleccione las herramientas correctas:** al servir alimentos, existen herramientas para cocinar al aire

libre que los anfitriones deben usar para garantizar que los invitados vuelvan a casa sanos, nutridos y felices. Por ejemplo:

- Termómetro para alimentos: esta herramienta es clave para minimizar el riesgo de una intoxicación alimentaria ya que permite garantizar que los alimentos que se cocinan alcancen una temperatura interna mínima segura.
- Utensilios para servir: nadie quiere comer de una ensalada de frutas en la que alguien metió sus manos. Proporcionar utensilios para servir minimiza la propagación de gérmenes, así como la posibilidad de que los invitados se quemen con los alimentos calientes.
- Contenedores sellados: alimentos como la carne y los productos frescos no deben dejarse descubiertos durante largos periodos de tiempo, especialmente en condiciones climáticas calurosas. El uso de contenedores sellados para almacenar de forma segura estos productos evita que se contaminen o dañen. Poner estos artículos en el refrigerador cuando ya no se están sirviendo también es una idea inteligente.

Acerca de Meijer: Meijer es un minorista de Grand Rapids, Míchigan, que opera 262 supercentros y supermercados en Míchigan, Ohio, Indiana, Illinois, Kentucky y Wisconsin. Meijer, una empresa privada de operación familiar desde 1934, fue pionera en el concepto de "compras en un solo lugar" ("one-stop shopping") y ha evolucionado a lo largo de los años para incluir amplios departamentos de productos frescos y cárnicos, así como farmacias, departamentos integrales de vestuario, departamentos de mascotas, centros de jardinería, juguetes y electrónica. Para obtener más información sobre Meijer, visite www.meijer.com. Siga a Meijer en Twitter [@twitter.com/Meijer](https://twitter.com/Meijer) y [@twitter.com/MeijerPR](https://twitter.com/MeijerPR) o en Facebook en www.facebook.com/meijer.

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/1850659/Meijer_Answers_Grilling_Question.jpg

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/773739/Meijer_Logo.jpg

FUENTE Meijer

For further information: Contacto: Línea directa con los medios de Meijer, 616-249-6334, MeijerMediaHotline@meijer.com.

Additional assets available online:  [Photos](#) (1)

<https://newsroom.meijer.com/2022-06-30-Meijer-ofrece-cinco-formas-de-mantener-frescas-las-comidas-al-aire-libre>