



*Gourmet*



- ◆ Skin-Packs Gourmet : une image de fraîcheur qui met en appétit.
- ◆ Un assortiment individuel maintenant proposé – nature et mariné.



Nos produits viande de veau Gourmet ont une belle apparence et restent frais plus longtemps, ce qui en fait, les champions des ventes dans vos rayons frais. Les produits emballés sous Skin-Pack sont appétissants.

Le procédé innovant Skin-Pack permet de présenter les produits de manière attrayante tout en garantissant une plus longue conservation. Nous mettons les produits sous vide en soudant le film inférieur en forme de coque avec un film supérieur Skin spécial. Celui-ci se dépose comme une seconde peau autour du produit et le fixe. Cela qui empêche notamment l'exsudat.

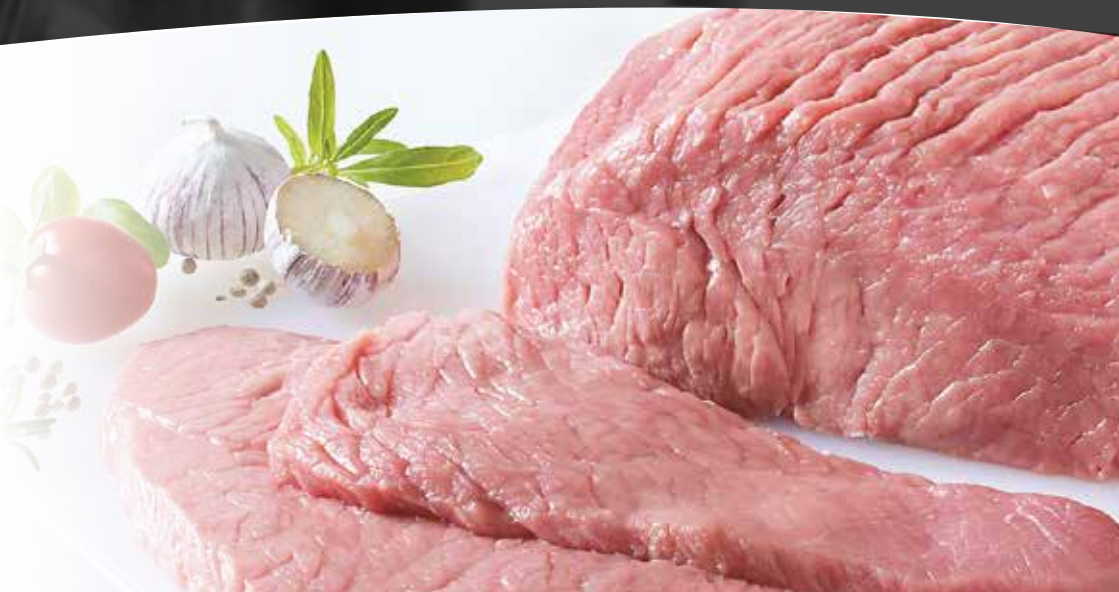


Les matériaux utilisés et le processus de conditionnement ne nuisent pas à la qualité du produit. Après avoir légèrement chauffé le film supérieur, la machine l'étire délicatement et le pose sur la viande comme une seconde peau, sans aucune tension et sans écraser la viande. En ajoutant un film supplémentaire il est possible d'empiler les barquettes. Le conditionnement Skin-Pack est aussi approprié pour des produits avec os. Les jus sont incapables de s'échapper de la viande et les coupes restent bien en place que ce soit sur des étagères inclinées ou même suspendues. Les produits tels que le foie, les ris et joes de veau ont toujours cette apparence fraîche même après plusieurs jours.

**Choisissez parmi une vaste sélection de produits Gourmet ou n'hésitez pas à demander pour des concepts personnalisés.**

**Votre label ici ?**

# 'Skin-Packs *Gourmet* : une image de fraîcheur qui met en appétit.'



## **TOUS LES AVANTAGES RÉUNIS :**

- Les produits Gourmet présentent la viande de veau sous son meilleur aspect.
- Longévité maximale sans exsudat.
- Emballage attirant et individualisé.
- Un emballage transparent : une image de fraîcheur qui met en appétit.
- Soudure du film comme une deuxième peau : sans tension et absolument étanche.
- Le produit ne glisse pas : il est possible de les placer sur des étagères inclinées ou suspendues.
- Le skin-pack convient aux petits ainsi qu'aux plus gros produits.
- Livraison sur mesure adaptée aux points de vente et entièrement facilitée, y compris étiquetage.
- Idée recettes en ligne.

**Se gardent plus longtemps.**

**Se conditionnent en portions individuelles.**

**Réduisent les coûts.**



Safety Guard : le système qualité intégré du VanDrie Group. Ce système qualité garantit la sécurité alimentaire et le bien-être animal sur l'ensemble de la filière, et règle la gestion de l'environnement et l'emploi des antibiotiques. Safety Guard est basé sur le système ISO 22000 dont les critères s'appliquent à l'ensemble de la filière du VanDrie Group. Safety Guard a également été conçu pour répondre aux exigences des clients dans le monde entier. Les référentiels IFS et BRC ont été intégrés dans Safety Guard. Safety Guard s'appuie sur le système de traçabilité mis en place sur toute la filière. Le numéro d'oreille ou code d'identification de l'animal constitue l'élément central dans toutes les phases du processus de production. Ce numéro est indissociable de l'animal et de la viande, même une fois celle-ci transformée dans les ateliers de découpe.

*[www.gourmet.online](http://www.gourmet.online)*

Pour plus d'informations :

[boer@boer.com](mailto:boer@boer.com) - [ekro@ekro.nl](mailto:ekro@ekro.nl) - [info@esafoods.com](mailto:info@esafoods.com)