



*Gourmet*



- ◆ Met Gourmet-skinpack ziet kalfsvlees er verser en smakelijker uit.
- ◆ Het geportioneerde assortiment is nu beschikbaar, en biedt naturel en gemarineerd kalfsvlees.



Onze Gourmet-kalfsvleesproducten zien er geweldig uit, blijven langer vers en zijn gegarandeerd bestsellers in uw koelvitruine. In skinpack verpakte producten zien er smakelijk uit.

De innovatieve skinpack-methode is een nieuwe manier om producten op een aantrekkelijke manier te presenteren en te zorgen voor langere houdbaarheid. Na het afdichten van de bodem in de voorgevormde mallen verzegelen we het product met een speciale topfolie. Deze folie sluit rond het product als een tweede huid en houdt het product op zijn plaats, zodat de sappen niet kunnen ontsnappen.



De gebruikte materialen en het verpakkingsproces zijn niet nadelig voor de kwaliteit van het product. De folie wordt slechts licht verhit en opgerekt zonder het kalfsvlees te pletten. Skinpack is ook geschikt voor producten met uitstekende delen, zoals bot. Sappen kunnen niet uit het vlees ontsnappen en de stukken blijven in de verpakking op hun plaats, zelfs als het product aan een rek wordt gehangen of op een hellend schap ligt. Producten zoals lever, zwezerik en kalfswangen zien er ook na een aantal dagen nog vers uit.



**Maak een keuze uit ons brede assortiment Gourmetproducten in skinpack of vraag naar onze individuele concepten.**

**Uw label hier?**

# 'Met *Gourmet* -skinpack ziet kalfsvlees er verser en smakelijker uit'



## **ALLE VOORDELEN BIJ ELKAAR:**

- Gourmet-producten tonen kalfsvlees op z'n best.
- Maximale houdbaarheid zonder verlies van vleessappen.
- In het oog springende en aantrekkelijke verpakking met individuele designopties.
- Transparante verpakking is aantrekkelijker: het vlees ziet er verser en smakelijker uit.
- De folie omsluit het product als een tweede huid: geen bubbels en volledig luchtdicht.
- Het product blijft op z'n plaats: geschikt voor producten die in een rek worden gehangen of op een schuin schap worden gelegd.
- Skinpack-verpakkingen zijn geschikt voor kleine en voor grote producten.
- Aanlevering op retail niveau, op maat, inclusief etikettering, volledig gefaciliteerd.
- Ondersteuning met online recepturen.

**Langer houdbaar.**

**In porties leverbaar.**

**Zorgen voor minder afval.**



Safety Guard is het geïntegreerde kwaliteitssysteem van de VanDrie Group. Dit kwaliteitssysteem borgt voedselveiligheid en dierenwelzijn in de gehele productieketen. Ook verantwoord antibioticagebruik en milieubeheer is in Safety Guard geregeld. De basis van Safety Guard is ISO 22000. Safety Guard is tevens ingericht om tegemoet te komen aan de eisen die door de afnemers wereldwijd worden gesteld. IFS en BRC zijn in Safety Guard ondergebracht. De ruggengraat van Safety Guard wordt gevormd door het traceability systeem dat door de hele keten is doorgevoerd. In alle fases van het productieproces is de basis het individuele oornummer van het dier, de ID-code, dat met het dier en het vlees verbonden blijft. Zelfs wanneer het vlees in de uitbeenderij verder wordt verkleind, blijft de ID-code met ieder vleesdeel verbonden.

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

Voor meer info:

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