



Gourmet



- ◆ Con la confezione skinpack di Gourmet la carne di vitello ha un aspetto più fresco e appetitoso.
- ◆ Ora è disponibile l'assortimento diviso in porzioni, che offre carne di vitello sia al naturale sia marinata.



I nostri prodotti di carne di vitello Gourmet hanno un ottimo aspetto, rimangono freschi più a lungo e saranno sicuramente dei bestseller del vostro banco frigo.

L'innovativo metodo skinpack è un modo nuovo di presentare i prodotti in maniera invitante, assicurando una conservazione più lunga. Dopo aver chiuso il fondo negli stampi preformati, sigilliamo il prodotto con una speciale pellicola superficiale. Questa pellicola aderisce al prodotto come una seconda pelle e lo mantiene al suo posto, evitando la fuoriuscita dei succhi.



I materiali utilizzati e il processo di confezionamento non compromettono la qualità del prodotto. La pellicola viene riscaldata e dilatata leggermente e funziona come una seconda pelle, senza comprimere la carne di vitello. Inoltre è possibile applicare uno strato extra sopra lo skinpack, per rendere il prodotto impilabile. Skinpack è adatto anche a prodotti con parti sporgenti, come le ossa. I succhi non possono fuoriuscire dalla carne e i pezzi rimangono al loro posto nella confezione, anche se il prodotto viene appeso a un gancio o disposto su un piano inclinato. I prodotti come il fegato, le animmele e le guance di vitello hanno un aspetto fresco anche dopo alcuni giorni.

Scegliete dal nostro ampio assortimento di prodotti Gourmet in confezioni skinpack o chiedete quali sono i nostri concetti individuali.

La tua etichetta qui?

**'Con la confezione skinpack di *Gourmet*
la carne di vitello ha un aspetto più
fresco e appetitoso'**



TUTTI I VANTAGGI INSIEME:

- I prodotti Gourmet mostrano la carne di vitello al meglio:
- La massima conservazione senza perdere i succhi della carne.
- Una confezione attraente, che salta agli occhi, con possibilità di design individuale.
- La confezione trasparente è più invitante: la carne ha un aspetto più fresco e più appetitoso.
- La pellicola racchiude il prodotto come una seconda pelle: non si formano bolle ed è del tutto ermetica.
- Il prodotto rimane al suo posto: adatto a prodotti che vengono appesi ad un gancio o posti su un piano inclinato.
- Le confezioni Skinpack sono adatte a prodotti grandi e piccoli.
- Consegna per mercato al dettaglio, su misura, inclusa etichettatura, completamente facilitata.
- Supporto con ricettari online.

**Si mantengono più a lungo.
Sono disponibili in porzioni.
Producono meno rifiuti.**



Safety Guard: il sistema di qualità integrato del VanDrie Group. Questo sistema di qualità garantisce la sicurezza dell'alimento e il benessere degli animali attraverso tutta la catena di produzione. Safety Guard si occupa anche dell'utilizzo responsabile di antibiotici e della gestione ambientale. La base del Safety Guard è l'ISO 22000, implementato in tutta la filiera del VanDrie Group. Il Safety Guard è strutturato in modo da rispondere alle esigenze degli acquirenti in tutto il mondo. IFS e BRC sono inclusi in Safety Guard. L'ossatura del Safety Guard è costituita dal sistema di tracciabilità applicato a tutta la catena produttiva. Alla base di ogni fase del processo produttivo, vi è il numero di identificazione dell'animale, il codice auricolare ID applicato nell'orecchio, che rimane inequivocabilmente legato all'animale ed alla carne. Anche nelle aziende di lavorazione della carne, ciascun pezzo di carne rimane identificato dal proprio codice ID.

www.gourmet.online

Per maggiori informazioni:

boer@boer.com - ekro@ekro.nl - info@esafoods.com