



Gourmet



- ◆ El envasado al vacío tipo 'segunda piel Skin' Gourmet presenta la carne de forma mucho más fresca y apetitosa.
- ◆ Ya está disponible la gama de productos individuales, con piezas sin elaborar o marinadas.



Nuestros productos de ternera Gourmet son atractivos, se mantienen más frescos durante más tiempo y serán los productos más vendidos de los que se presentan en su unidad refrigerada. Los productos envasados Skin resultan apetitosos.

El innovador método de envasado Skin presenta los productos de forma atractiva y asegura una vida comercial más larga. Primero sellamos la película en el fondo de la bandeja con su forma adecuada y luego sellamos el producto con una película superior especial tipo Skin, la que envuelve la carne como una segunda piel y la mantiene en su sitio. De esta forma se retienen los jugos de la carne.



Los materiales que se utilizan y el proceso de envasado empleado no merman la calidad del producto. La película superior se calienta y se estira solo ligeramente y actúa como una segunda piel sin apretar la carne. Es posible añadir una película superior adicional para que los productos se puedan apilar. El envase Skin es adecuado también para piezas con partes sobresalientes, como los huesos. Los jugos se retienen dentro de la carne y las piezas quedan perfectamente en su sitio dentro del envase, incluso cuando se presenten colgadas o situadas en estanterías inclinadas. Los productos como el hígado, las mollejas y las carrilladas conservan su aspecto fresco incluso pasados varios días.

Elija entre una amplia selección de productos Gourmet con el nuevo envase Skin o pida información sobre conceptos concretos.

¿Su etiqueta aquí?

'El envasado al vacío tipo 'segunda piel Skin' *Gourmet* presenta la carne de forma mucho más fresca y apetitosa'



TODOS LOS BENEFICIOS JUNTOS:

- Los productos Gourmet presentan la ternera de forma excelente
- Máxima durabilidad, sin pérdida de jugos.
- Envasado atractivo y llamativo, con opciones de diseño individuales.
- El envasado transparente resulta más atractivo: su aspecto es más fresco y apetitoso.
- La película actúa como una segunda piel: es hermética y no genera burbujas.
- El producto queda fijo en su sitio, lo que lo permite colgarlo o presentarlo en estanterías inclinadas.
- Los envases son adecuados tanto para productos grandes como pequeños.
- Plenas facilidades para el suministro personalizado a nivel minorista, incluido el etiquetado.
- Asistencia con recetas en línea.

Tienen una vida comercial prolongada.

Se pueden dividir en raciones individuales.

Contribuyen a reducir al mínimo los desperdicios.



Safety Guard: el sistema de calidad integrado de VanDrie Group. Este sistema de calidad garantiza la seguridad alimenticia y el bienestar animal en toda la cadena de producción. Safety Guard también regula el uso de antibióticos y la gestión ambiental. La base de Safety Guard es ISO 22000, implementada en toda la cadena de VanDrie Group. Safety Guard se ha organizado además para responder a las exigencias impuestas por los clientes en el mundo entero. IFS y BRC están incluidos en Safety Guard. La espina dorsal de Safety Guard es el sistema de trazabilidad implementado a través de toda la cadena. A lo largo de todas las fases del proceso de producción, la base del sistema es el número individual en la oreja del animal y el código de identidad, que permanece unido al animal y a la carne. Incluso cuando la carne es deshuesada para su consiguiente elaboración, el código de identidad sigue unido a cada parte cárnica.

www.gourmet.online

Para más información:

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