



# Gotowi na świeże udziały w rynku?





# Nowoczesny sposób serwowania chłodzonych dań gotowych

MICVAC to skandynawska firma z branży technologii żywności ze świeżym podejściem do produkcji chłodzonych dań gotowych. Oferujemy minimalny czas pasteryzacji i maksymalne wartości odżywcze, smak, wydłużony okres przydatności do spożycia bez stosowania konserwantów oraz pomysłowo zaprojektowane opakowanie. Mamy technologię i know-how, których potrzebujesz, aby zdobyć nowe udziały w rynku dań gotowych.





Pojawił się nowy typ konsumentów. Są świadomi zdrowotnych aspektów żywienia i oczekują tego samego od Ciebie. Chcą aby ich posiłki były świeże i dostępne w każdym momencie. Oczekują dań wysokiej jakości, ale nie chcą poświęcać czasu na ich przygotowanie.

I jeśli nie masz dla nich jeszcze gotowego rozwiązania, potrzebujesz odpowiedniego partnera w dziedzinie technologii żywności.

Przeprowadzone niedawno w Niemczech badania pokazują, że ponad 80% niemieckich konsumentów kupiłoby i poleciłoby innym zakup dań gotowych produkowanych metodą MICVAC. Skontaktuj się z nami, jeśli chcesz wiedzieć więcej na temat tych badań rynkowych.





Metoda MICVAC jest już stosowana w wielu krajach. Zdjęcie powyżej przedstawia szwedzkiego producenta GOOH.

# Opakowane korzyści!

## Smaczne i odżywcze!

Rozwiązanie MICVAC polegające na gotowaniu w opakowaniu, niesie za sobą wiele istotnych zmian w porównaniu z tradycyjnymi metodami. Pozwala na szybkie gotowanie w wysokiej temperaturze. W rezultacie w gotowym produkcie jest więcej witamin, odpowiednia tekstura i kolor a bukiet smakowy zostaje zachowany.

## Świeże i zdrowe!

Stosując metodę MICVAC nie musisz stosować żadnych dodatków podnoszących jakość i zapewniających dłuższą przydatność do spożycia. Podczas pasteryzacji wytwarza się naturalna próżnia. Takie hermetyczne zamknięcie utrzymuje dania długo w świeżości i pozwala na ich ekspozycję w pozycji pionowej.

## Inteligentne danie gotowe!

Chłodzone dania gotowe MICVAC zostały stworzone dla wygody konsumentów. Kształt i wielkość opakowania zapewniają równomierne ogrzewanie zawartości. Zmyślny mały zawór wydaje przeciągły gwizd, gdy danie jest gotowe do spożycia.



# Metoda Micvac w czterech krokach

Micvac oferuje nowoczesną metodę produkcji, która zapewnia gotowanie i pasteryzację produktu w jednym ciągłym procesie. Każde opakowanie jest napełniane, zamykane i następnie pasteryzowane podczas powolnego przesuwania się w tunelu mikrofalowym.



## NAPEŁNIJ

Napełniamy opakowanie świeżymi składnikami.



## ZAMKNIJ

Folia z zaworem zamyka tackę.



## UGOTUJ

Szybkie gotowanie i pasteryzacja w wysokiej temperaturze w tunelu mikrofalowym.



## SCHŁADZAJ

Produkt jest schładzany, para wodna ulega kondensacji tworząc naturalną próżnię.



Zobacz jak to działa





by micvac

"Fresh thinking, served." to istota hasła firmowego i nasze zaproszenie dla konsumenta. Mamy know-how i sprzęt którego potrzebujesz na początek.

### My dajemy metodę, Ty dajesz produkt

Nasz wysoko wykwalifikowany zespół udzieli Ci wsparcia we wszystkich sprawach związanych z produkcją, technologią żywności i pakowaniem. Oferujemy Ci także narzędzia marketingowe ułatwiające wejście na rynek i utrzymanie zdobytej pozycji.

Dysponujemy sprzętem, który pozwoli Ci na produkcję pilotażową na różną skalę.

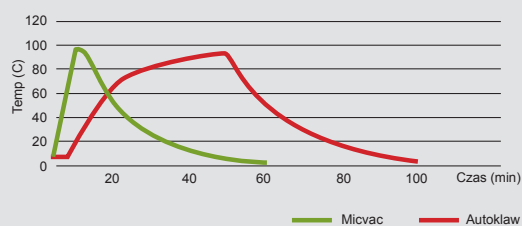
### Zobacz naszą linię pilotażową

Jeśli jesteś zainteresowany wejściem na rynek chłodzonych dań gotowych odwiedź nas w Geteborgu w Szwecji, a zobaczysz jakie to proste. Czekamy na Ciebie!

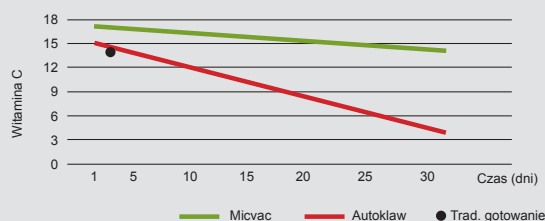


Micvac AB | Flöjelbergsgatan 10, SE-431 37 Mölndal, Sweden  
Tel Biuro: +46 31 706 12 30 | info@micvac.com | www.micvac.com

Szybszy proces pasteryzacji jest kluczem do uzyskania zdecydowanie lepszej tekstury i smaku.



Badanie zawartości witaminy C w gotowanych ziemniakach (mg/100g) przechowywanych w temperaturze +8°C (+46°F) pokazuje, że metoda MICVAC daje lepsze wyniki.



Dostarczamy zawory, folie i pojemniki w różnych kolorach, kształtach i rozmiarach.



Wejdź na [www.micvac.com](http://www.micvac.com) i zobacz jak inni osiągają sukcesy z MICVACKiem