



Gourmet



- ◆ Gourmet-Skin-Packs: Frische-Optik macht Appetit.
- ◆ Individuelles Produktsortiment ab sofort erhältlich – natur und mariniert.



Unsere Gourmet-Kalbfleischprodukte sehen gut aus, bleiben länger frisch und sind somit Ihr Verkaufsschlager am Kühlregal. Skin-verpackte Produkte sind ein appetitlicher Hingucker für den Verbraucher.

Das innovative Skin-Pack-Verfahren ermöglicht neue attraktive Präsentationen und gewährleistet eine lange Haltbarkeit. Wir versiegeln die gewünschten Artikel nach dem Evakuieren auf der zur Schale geformten Unterfolie mit einer speziellen Skin-Oberfolie. Diese legt sich wie eine zweite Haut um das Produkt und fixiert es. So wird das Aussaften verhindert.



Material und Verpackungsprozess sind absolut schonend. Die Oberfolie wird nur leicht erwärmt und gedehnt, ohne dabei das Kalbfleisch zu quetschen. Artikel mit hervorstechenden Teilen wie Knochen sind in der Skin-Schale perfekt verpackt. Es kann kein Saft austreten und das Kalbfleisch bleibt auch im Hängeregale oder in Schräglage an seinem Platz. Auch Produkte wie Leber, Bries und Bäckchen sehen nach Tagen noch frisch aus.



Wählen Sie aus einer breiten Auswahl von Skin-verpackten Gourmet-Produkten oder fragen Sie nach individuellen Konzepten.

Ihre Marke hier?

' *Gourmet* - Skin-Packs: Frische-Optik macht Appetit.'



ALLE VORTEILE ZUSAMMEN:

- Gourmet-Produkte präsentieren Kalbfleisch von seiner besten Seite
- Maximale Haltbarkeit ohne Aussaftung.
- Aufmerksamkeitsstarke und attraktive Verpackung mit individuellen Gestaltungsmöglichkeiten.
- Transparenz als Blickfang: Frische-Optik macht Appetit.
- Folienversiegelung als zweite Haut: spannungsfrei und absolut dicht.
- Produkt rutscht nicht: Hängeregal oder Schräglage möglich.
- Skin-Pack für große und kleine Produkte gleich gut geeignet.
- Lieferung auf Einzelhandelsebene, einschließlich Etikettierung gesetzlich vorgegeben und Kundenspezifisch.
- Unterstützung mit Online-Rezepten.

Sind länger haltbar.

Sind individuell portionierbar.

Ergeben weniger Abfall.



Safety Guard ist das integrierte Qualitätssystem der VanDrie Group. Dieses Qualitätssystem gewährleistet die Nahrungsmittelsicherheit und die artgerechte Tierhaltung innerhalb der gesamten Produktionskette. Auch der Antibiotikagebrauch und der Umweltschutz werden in Safety Guard geregelt. Grundlage von Safety Guard ist die Norm ISO 22000, die innerhalb der gesamten Kette der VanDrie Group implementiert wurde. Darüber hinaus wurde Safety Guard eingeführt, um den Anforderungen der Abnehmer weltweit gerecht zu werden. IFS und BRC sind in Safety Guard integriert. Herzstück des Safety Guard Programms ist das innerhalb der gesamten Kette implementierte Rückverfolgungssystem. Die individuelle Nummer der Ohrenmarke des Tieres, der ID-Code, bleibt mit dem Tier und dem Fleisch verbunden und bildet somit die Grundlage für alle Phasen des Herstellungsprozesses. Selbst wenn das Fleisch nach dem Ausbeinen weiter bearbeitet wird, bleibt der ID-Code mit jedem einzelnen Fleischteil verbunden.

www.gourmet.online

Für weitere Informationen:
boer@boer.com - ekro@ekro.nl - info@esafoods.com