



Gourmet



Noi capiamo cosa piace ai nostri clienti.

- ◆ 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.

Gourmet dona un tocco in più al vostro banco frigo



Gentili partner in affari,

Con molto piacere vi presentiamo il nostro nuovo e innovativo prodotto Gourmet.

Con l'assortimento Gourmet vi offriamo i nostri prodotti di carne di vitello in una confezione skinpack singola. I prodotti variano dai classici, come le scaloppine e le cotolette alle golosità, come le animelle e la guancia di vitello. Possiamo inoltre modificare i nostri prodotti adattandoli ai desideri specifici del cliente.

Il vantaggio del nostro nuovo assortimento confezionato in skinpack è che i prodotti vengono offerti in un'invitante confezione trasparente, che assicura che il contenuto si mantenga fresco e pulito, permettendo al consumatore di valutare meglio sia il colore che la qualità della carne di vitello. Inoltre la nuova confezione prolunga notevolmente il periodo di conservazione del prodotto.

Skinpack è una soluzione di confezionamento innovativa, che risponde meglio allo stile di vita del consumatore e che limita al minimo i rifiuti. Questa nuova confezione rispecchia perfettamente anche la nostra politica, volta alla produzione sostenibile come parte della nostra responsabilità nei confronti dell'uomo, degli animali e dell'ambiente.

I nostri nuovi prodotti di carne di vitello confezionati in skinpack sono una soluzione invitante da tutti i punti di vista. Nelle pagine seguenti potrete leggere di più sul nostro nuovo processo skinpack e sul nostro assortimento.

Naturalmente, tutti i nostri prodotti hanno il marchio "Safety Guard". Siamo molto interessati ai vostri suggerimenti e alle vostre idee per prodotti e soluzioni su misura.



Prodotti Gourmet

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

Per buongustai che guardano oltre.



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.



Scegliete dal nostro ampio assortimento di prodotti Gourmet in confezioni skinpack o chiedete quali sono i nostri concetti individuali. 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 e prolungando il periodo di conservazione del prodotto.



I prodotti confezionati in skinpack hanno un aspetto appetitoso. Il consumatore può vedere il colore e la forma dei nostri prodotti di carne di vitello ed anche tastarli. 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.



I prodotti Gourmet sono del tutto sicuri. 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 animelle e le guance di vitello hanno un aspetto fresco anche dopo alcuni giorni.



Tutti i vantaggi.

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.

Sicurezza in tutta la catena di produzione.



"Safety Guard", il nostro marchio di qualità, garantisce il consumatore della sicurezza alimentare dei prodotti di carne di vitello Gourmet del gruppo VanDrie.

Il marchio garantisce non solo la sicurezza alimentare ma anche il benessere degli animali in tutta la catena di produzione, "dalla fattoria alla forchetta". Controlli indipendenti garantiscono la tracciabilità in tutta la nostra filiera: dalla fattoria, ai produttori di polvere di latte per vitelli e mangimi animali fino ai macelli.



Invitante alla vista: concetti trasparenti.



Noce



Scaloppina di vitello,
naturale



Scaloppina di vitello,
marinata



Fesa, senza copertina



Bistecca di vitello, naturale



Bistecca di vitello, marinata



Lombata



Entrecote di vitello, naturale



Entrecote di vitello, marinata



Braciola



Braciola, naturale



Braciola, marinata



Noce



Bistecca di vitello,
naturale



Bistecca di vitello,
marinate



Lombata con osso



Costoletta di vitello,
naturale



Costoletta di vitello,
marinata



Ceretto posteriore



Animelle di cuore



Guance di vitello



Ossobuco posteriore



Animelle di cuore



Guance di vitello

Carne di vitello al meglio.



Spalla



Spalla, arrosto



Sottofesa



Corsia, arrosto



Lombata con osso



Lombata, arrosto



Fegato



Fegato







Gourmet



Più fresco e invitante

Il nostro assortimento Gourmet offre al consumatore invitanti confezioni singole e trasparenti che mantengono il contenuto pulito e fresco - dalle bracirole naturali o marinate alle scaloppine od alle guance di vitello.

Sono possibili anche concetti personalizzati.
Contattateci! www.gourmet.online