



Pressrelease 10 september, 2007

MicVac avancerar till Finland och Danmark

HK Ruokatalo och Rieber & Søn har nu startat produktion av kylda färdigrätter med MicVac-metoden i Finland respektive Danmark.

– Dessa produktionslinjer är bland de större vi levererat och de är placerade i intressanta marknadsområden, säger Philip Nordell VD för MicVac AB.

Utöver detta så har även Rieber & Søn i Norge utökat med en ny produktionslinje. Därmed dubblar de produktionen av sina färdiglagade rätter.

– Att Rieber & Søn investerar i nya linjer i Danmark och Norge är en följd av det goda mottagandet som konsumenterna visar för deras MicVac-produkter, säger Philip Nordell.

MicVac har idag kunder i Sverige, Norge, Finland och Danmark.

– MicVac-metoden är nu ett etablerat koncept inom livsmedelsindustrin. Vi har ytterligare internationella projekt igång som kommer att föra ut MicVac-produkter på nya marknader, bland annat i Europa och USA, säger Philip Nordell.

MicVac AB levererar utrustning, förpackningsmaterial och kunskap till livsmedelsindustrin. Den patenterade MicVac-metoden möjliggör tillagning och pastörisering av produkt i en försluten förpackning genom en kontinuerlig mikrovågstunnel. Kvaliteten bevaras på ett unikt sätt hos produkten tack vare en kort tillagning (4-10 minuter). Produkterna får 30 dagars hållbarhet i +8C då MicVac-metoden ger hög pastöriseringsgrad och låg syrehalt i produkten.