



PACK

Marknaden
www.packnet.se

Meny ▾

Bli en vinnare du också!

Välkommen till familjen.

www.petersonpackaging.se

 PETERSON packaging

[Hem](#) / [Nyheter](#) / [Micvac första kund först igen](#)



Micvac första kund först igen

2016-06-27 av Redaktionen Packmarknaden i Nyheter

Det svenska företaget Gooh var det allra första företaget att annamma Micvac-metoden och tog de första kyllda premiefärdigrätterna till marknaden redan 2005. Nu är de först igen. Gooh lanserar nya premiumrecept i Micvacs nya tvådelade serveringsklara förpackning.

De nya färdigrätterna kommer i två olika varianter, kyckling röd curry och kyckling Garam Masala och finns sedan en tid i butikerna i Sverige.

– Vi är mycket glada över att kunna lansera dessa nya produkter på den svenska marknaden, säger Anna Barrner, Nordic Marketing & Innovation Manager – Ready To Eat på Lantmännen

– De nya recepten återspeglar vår önskan att alltid servera den bästa kvaliteten och smaken, och ger också en ny smakupplevelse, eftersom ris och kyckling är separerade. Vi vet att konsumenterna vill ha denna typ av måltid.

Det hela började med att Stefano Catenacci, kocken på Michelin-stjärnerestaurangen Operakällaren, ville erbjuda färdigmat med restaurangkvalitet. Restaurangen lanserade färdigrätterna under namnet Gooh i det då nylanserade Micvac-tråget och har sedan dess serverats i dessa tråg.

– Idag tillhör Gooh Lantmännenkoncernen, vilket ger bolaget styrka och stabilitet. Vi ser mycket fram emot att se hur konsumenterna tar emot det nya tvåkammarkonceptet, säger Christina Frohm Kramer, Marketing & Regional Sales Director på Micvac.

De tvåfackindelade tråget har varit under utveckling i Micvac under en längre tid. Olika versioner har provats ut för att säkerställa funktionaliteten och ventilen i kombination med metoden.

– En av frågorna var att kunna använda endast en ventil, säger Fredrik Larsson, teknisk chef på Micvac. Detta har nu lösts, och när den visslande ventilen låter konsumenten veta att måltiden är redo att äta, är temperaturen densamma i båda facken.

– De flesta Micvac-kunder fortsätter att använda mer etablerade ovala Micvac Flextray, men flera nya produkter har lanserats i olika runda tråg. Till detta finns det också möjlighet att använda påsar och termoformade förpackningar med den unika Micvac-metoden, säger Christina Frohm Kramer.



FOOD TECH

Processing & Packaging
1.-3. november 2016

