

INNOVADOR ENVASE CON VÁLVULA PARA PLATOS PREPARADOS



Micvac, compañía escandinava especializada en tecnologías para la alimentación, ofrece un novedoso sistema para platos preparados en el sector catering y/o retail a través de un envase con una válvula. Fuente: Comercial 258

Menos esfuerzo para preparar una mejor comida es el eslogan de Micvac para esta nueva área de negocio que ofrece una nueva manera de trabajar a las cocinas comerciales, caterings y restaurantes. El proceso patentado de Micvac para la cocción dentro del envase se usa ahora también en el sector del *food service*. La válvula recerrable de Micvac resulta ser eficiente también en hornos de vapor usados en las cocinas trabajando a gran escala. Este concepto se ha probado hasta la fecha principalmente

en España y Suecia con resultados muy positivos dando a estas empresas formas nuevas de producir y gestionar la logística.

El uso de este método permite que la producción y los servicios de mesa puedan ser independientes el uno del otro. La comida con una vida útil larga y segura permite ser más eficiente a la hora de planificar la producción, el empleo de personal y la facilidad de cuándo calentar estas comidas. Menos comida se deshecha a lo largo de la cadena de valor debido que solo se calienta lo que realmente es necesario. También se puede almacenar comida y componentes para momentos en los que hay más demanda de la prevista.

El primer cliente en usar esta aplicación ha sido **Carns Fuster** (Gandía, Valencia), una empresa dedicada a la venta de carnes y elaboración de embutidos con más de 30 años de experiencia. Carns Fuster ha lanzado 25 recetas de comidas españolas tradicionales, todas producidas en su propia cocina. Los ingredientes se envasan en una bandeja, sellada con un film que lleva la válvula encima y cocinados en hornos convencionales de vapor. En este momento, los productos se venden con éxito en la tienda local de Carns Fuster

"Hemos tenido muy buena respuesta por parte de nuestros clientes en relación a la calidad de nuestras comidas. Ello nos permite planificar con antelación. Gracias a la vida útil larga, 30 días a 8° C, ya estamos pensando en expandirnos y vender a través de otros canales", dice Josep Fuster, director general de la empresa. "Esto antes no era una opción para nosotros y significa que podemos aumentar nuestras ventas usando el mismo equipamiento, pero de una forma más eficiente".





También **Begoña Soliva**, que ha pasado el último año desarrollando las recetas, está orgullosa de la atención que las comidas han tenido. *“Con esta técnica tengo la posibilidad de hacer algo diferente. Nosotros siempre usamos ingredientes de alta calidad, y ahora es fácil mantener el gusto y sabor a través del proceso de cocción y también me permite usar menos sal y especias”*, explica.

Platos preparados eficientes

Micvac está representado en España y Portugal por Comercial 258. La empresa siempre ha presentado calidad alimentaria excelente combinado con alta seguridad alimentaria y una vida útil larga como principales ventajas del método. *“El año pasado se inauguró nuestro laboratorio de cocina en Andorra”*, comenta **Martin Gustavsson**, gerente de Comercial 258. *“Con ello hemos aumentado nuestras posibilidades de desarrollar recetas junto con nuestros clientes y asegurar el correcto tratamiento térmico / tiempo de proceso para la vida útil deseada”*.

“También tenemos cocina de pruebas en Suecia, donde evaluamos nuevos conceptos para nosotros y para los potenciales clientes”, explica **Hanna Rüdel**, directora de Food Service de Micvac. *“Pasará uno o dos días aquí con nuestro chef es una forma eficiente para coger inspiración sobre nuevas formas de preparar comidas”*.

Comercial 258 expuso en Empack Madrid, el pasado mes de noviembre, esta solución de Micvac, una tecnología con la que se cocina y pasteuriza la comida directamente en el envase. Es un proceso muy sencillo y además proporciona tranquilidad en cuanto a seguridad alimentaria. Sólo se debe llenar, sellar, cocer y enfriar. El envase contiene una válvula flexible. A medida que la comida se cocina, la válvula se abre y deja salir el vapor, olores y el oxígeno. A medida que se enfría, la válvula se cierra y se crea un vacío natural. La comida envasada al vacío es fácil de transportar. Cuando llega el momento de servirla, tan solo hay que calentarla en un microondas y esperar que el mismo envase emita un silbido que indica que está listo a comer.

La cocción de los productos se puede llevar a cabo por diferentes sistemas de tratamiento térmico. Desde hornos de restauración en modo mixto hasta un túnel microondas en continuo. También hay la posibilidad de hacerlo mediante un horno de vacío. ●



Comercial 258 (La Seu d'Urgell, Lleida) aporta innovaciones en el campo de los embalajes y la tecnología alimentaria, acercando desde el norte hacia el sur de Europa aquellas innovaciones que ya han tenido éxito, adaptando conceptos a cada mercado y desarrollando según las necesidades de cada cliente.

SOLUCIONES PARA LA IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS

Tenemos soluciones para el ETIQUETADO AUTOMÁTICO de:

Cajas · Bolsas

Sacos · Botes

Packs · Blisters

Palets,...

que le garantizan el control de la TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO.

Lo más Importante, ¡El Servicio!

En Solge damos una atención personalizada a cada cliente y le asesoramos sobre la mejor solución.



Llame

93 241 22 21

Le informaremos sin compromiso.

Muntaner, 263 bajo int. ventas@solge.es



SOLUCIONES GLOBALES DE ETIQUETADO

08021 Barcelona www.solge.es