

Mölnadal, Suecia, 20-08-2018

COMUNICADO DE PRENSA

MICVAC EXTIENDE SU LIDERAZGO TECNOLÓGICO DEL SECTOR DE PLATOS REFRIGERADOS A SUDÁFRICA

La compañía sueca de tecnología alimentaria Micvac ha revolucionado el mercado de platos preparados. La frescura y la calidad de los platos de Micvac no habría sido posible sin su cocción y pasteurización en el envase ni sin sus componentes patentados de envasado: la bandeja Micvac y la exclusiva válvula Micvac. Este innovador método de producción de platos refrigerados se utiliza actualmente en unos veinte países de todo el mundo. La marca sudafricana «The Whistling Chef» de Clover es una de las últimas en incorporarse a la lista.

Platos preparados de Micvac en Sudáfrica: empezando a saborear el éxito en el continente

La compañía sudafricana Clover, originalmente especializada en productos lácteos, es un grupo líder del sector de alimentos y bebidas en Sudáfrica y un selecto grupo de países africanos. La gama de Whistling Chef es el lanzamiento más reciente de Clover en el mercado de la comida preparada, e incluye platos tan populares en Sudáfrica como Creamy Macaroni & Cheese, Cottage Pie, Creamy Alfredo, Beef Lasagne y Spaghetti Bolognese.

Éxito del lanzamiento de Whistling Chef en las redes sociales del país africano

En el lanzamiento de la marca colaboraron celebridades locales como Pearl Thusi y Ntokozo Dlamini, quienes condujeron a una multitud de intrigados seguidores a un evento de degustación de Whistling Chef. Ello fue acompañado por una campaña de promoción viral con reportajes y noticias en televisión, radio y diversos canales y redes sociales, entre ellos YouTube. Previamente a este evento, grupos de cocineros se pasearon silbando por varias ciudades sudafricanas. Los vídeos que subían los espectadores a las redes sociales fueron generando un fenómeno viral: se multiplicaron los tuits sobre cocineros silbando sin que se supiera aún qué marca estaba detrás. En mitad de todo ello tuvo lugar el gran evento de lanzamiento, donde se reveló por fin el producto. Los medios se hicieron eco de dicho evento con imágenes de un flash mob que llevaron a cabo los empleados, vestidos de cocineros, y

de celebridades como Thus y Dlamini probando platos preparados de Whistling Chef. Durante el lanzamiento, los consumidores tuvieron ocasión de probar los productos y conocer por sí mismos los deliciosos platos e ingredientes de primera calidad de los que hace gala Clover. Nunca hasta la fecha ha habido tanto interés por los productos de Whistling Chef como en estos momentos. Karolina Eldh, directora de Comunicación de Micvac, no oculta su entusiasmo: *«Es estupendo lo bien que se han combinado las redes sociales y una serie de eventos lúdicos para generar interés por los nuevos platos. Es también una gran inspiración para el lanzamiento de nuestros excepcionales productos».*

Primer país africano en usar el método Micvac

La colaboración entre Micvac y Clover hace de la gama de The Whistling Chef la primera de Sudáfrica en utilizar la innovadora producción de platos preparados y los métodos de envase de Micvac. Clover ha decidido invertir en la flexible opción de Micvac con una línea semiautomática que emplea el MSA20 y un túnel de menor tamaño. Su capacidad se puede ampliar fácilmente con más módulos de túnel y con una línea de sellado y rellenado automáticos. Las dos compañías colaboraron estrechamente en el diseño y la fabricación de la receta y la bandeja. El resultado ha sido una nueva bandeja expresamente orientada a los requisitos y necesidades del mercado de Clover. La gama de Whistling Chef es totalmente «halal» y está diseñada por un grupo de científicos y especialistas en alimentación. Desde el pasado 14 de mayo se puede encontrar en comercios selectos y áreas de servicio de toda Sudáfrica. Los divertidos eslóganes del producto resumen a la perfección su atractivo para los distintos mercados a los que se dirige: «¡Otra vez haciendo horas extras!», «¡Hoy es la noche libre de mamá!» y «¡Ahora, cocinar para uno mismo es divertido!»

«Estamos muy contentos de que nuestra colaboración con Clover haya llevado al lanzamiento de esta nueva e innovadora gama al mercado sudafricano», dice Johan Zetterberg, director de Desarrollo Comercial de Micvac. «The Whistling Chef contiene queso, leche, mantequilla y nata auténticos de Clover. Solo se han utilizado los ingredientes más frescos y de mayor calidad, y gracias al método Micvac conservan muy bien su delicioso sabor».

Para más información se puede consultar:

www.micvac.com

<https://www.youtube.com/watch?v=YdDfApCaEPc>

About Micvac

Micvac is a food tech company that provides fresh ideas for the production and packaging of chilled ready meals. The company was founded in 2000 and is headquartered in Mölndal, Sweden. Its innovative production method for ready meals is now available around the world. Apart from the company's core markets in Sweden, Norway and Finland, Micvac also operates in for example Belgium, Poland, South Korea, Chile and Australia. The company continues to grow and is expanding into the food service industry where it is also developing new production methods.

Micvac develops products and solutions in close co-operation with its customers. Producers are able to refine and test recipes at Micvac's in-company "pilot plant". This allows them to tailor products to the needs of their partners in the food retail and food service sectors.

Your contact:

Casa Blanca Communication GmbH & Co. KG
Claudia Diedrichsen / Juliane Köstler
Mühlenberger Weg 61
DE-22587 Hamburg
Germany
Tel.: + 49 40 47 11 001-75
Fax: + 49 40 47 11 001-80
presse@c-b-c.de
www.c-b-c.de

Text length: 3.766 characters

Free for printing, please provide us with 2 copies.

Pies de foto:



Imagen 1: Producido con el método Micvac: platos preparados de alta calidad, frescos, saludables y muy sabrosos.
(Foto: Clover)



Imagen 2: Un *flash mob* de cocineros silbando dio a conocer en Sudáfrica los frescos y deliciosos nuevos platos preparados sin aditivos de Micvac.
(Foto: Clover)

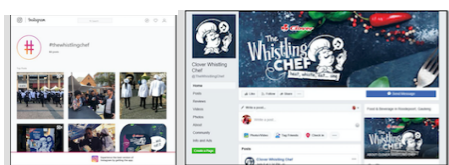


Imagen 3: La ingeniosa campaña de lanzamiento de Clover ha sido un éxito en redes sociales como Instagram, Facebook y Twitter.
(Foto: Clover)



Imagen 4: Karolina Eldh, directora de Comunicación de Micvac AB
(Foto: Micvac AB)



Imagen 5: Johan Zetterberg, director de Desarrollo Comercial de Micvac AB
(Foto: Micvac AB)