

Möln dal (Suecia), 22-3-2019

COMUNICADO DE PRENSA

MÁS SABROSO, MÁS FRESCO, MÁS SOSTENIBLE Y CON UNA CONSERVACIÓN MÁS DURADERA: ESA ES LA PROMESA DE MICVAC

Micvac exhibirá sus productos en la feria IFFA del 4 al 9 de mayo de 2019, y presentará el sistema Micvac de producción innovadora y sostenible de comidas preparadas frescas y refrigeradas.

Como empresa pionera en tecnologías alimentarias, Micvac está contribuyendo a una sociedad más sostenible gracias a su innovador sistema de comidas saludables y a su conciencia ambiental. Su sistema de platos preparados refrigerados utiliza métodos de cocción y pasteurización en el envase, todo ello en un proceso único y continuo. Un elemento clave de este proceso es el túnel microondas de Micvac, así como sus accesorios de envasado patentados: la válvula, la bandeja y el film de diseño especial.

Micvac recibió en noviembre de 2018 el premio SACCN Y-Deloitte Green Award* por la capacidad de ahorro energético de su sistema de producción. En el sector de comidas preparadas refrigeradas, este sistema permite exhibir los productos a la venta hasta sesenta días (en caso de necesidad) sin utilizar conservantes. Esta larga vida comercial reduce en gran medida el desperdicio en comercios y entornos domésticos.

Un estudio del KIN Food Institute de Neumuenster (Alemania) comparó el proceso tradicional de producción de comidas por autoclave con el sistema de microondas de Micvac. El resultado no dejaba lugar a dudas: el proceso de Micvac es mucho más sostenible. Además, el contenido vitamínico de los platos refrigerados de

* El premio SACCN Y-Deloitte Green Award se entrega cada año a una empresa sueca que se haya distinguido por una solución o tecnología «verde» de carácter innovador. La empresa ganadora debe tener una visión capaz de impulsar la sostenibilidad en la cadena alimenticia y haber desarrollado un producto o servicio con grandes posibilidades de revolucionar el sector alimentario a nivel mundial.



Micvac una vez cocinados casi duplica el de los platos producidos de forma tradicional.

Gran éxito a nivel mundial

En estrecha colaboración con sus clientes, la empresa no solo ha logrado un gran éxito en Suecia, Noruega y Finlandia, sino también en Brasil, Rusia, Japón, Sudáfrica y Australia. Su última incorporación al mercado han sido las comidas preparadas producidas con el sistema Micvac, lanzadas a gran escala en Rusia, donde han revolucionado el mercado de platos preparados con su nuevo concepto.

Comidas sabrosas para la vida moderna

Gracias a sus métodos actuales y a su oferta de platos frescos, saludables y llenos de sabor, Micvac responde a los gustos y deseos del consumidor de hoy en día en esta época acelerada en la que vivimos. Deliciosas comidas preparadas para las necesidades actuales: los platos preparados se calientan en el microondas sin tener que sacarlos de su envase sellado. Una vez calentado el plato, la válvula patentada que viene con el film del envase se abre para que salga el vapor. Un pitido avisa al consumidor de que su plato preparado ya está listo para ser consumido a una temperatura ideal: «Fresh thinking, served».

Para recibir más información y si desea probar nuestros platos usted mismo/a, visite a Micvac en la feria IFFA en Fráncfort, pabellón 11.0, estand E20.

www.micvac.com

Sobre Micvac

Micvac es una empresa especializada en tecnología alimentaria que aporta ideas frescas para la producción y el envasado de comida preparada refrigerada. La empresa nació en 2000 y tiene su sede en Mölndal (Suecia). Su innovador método de cocción y pasteurización en el envase de platos preparados ya está presente en todo el mundo. Además de estar presente en Suecia, Noruega y Finlandia, que son sus mercados principales, Micvac opera, por ejemplo, en Brasil, Hungría, Rusia, Japón, Sudáfrica y Australia. La empresa sigue creciendo y expandiéndose a nivel mundial.

Contacto:

Casa Blanca Communication GmbH & Co. KG
Claudia Diedrichsen/Juliane Köstler/Claire Hawken
Mühlenberger Weg 61
DE-22587 Hamburgo
Alemania
Tfno.: + 49 40 47 11 001-70
Fax: + 49 40 47 11 001-80
presse@c-b-c.de
www.c-b-c.de

Longitud del texto: 1841 caracteres

Impresión permitida; entréguenos 2 copias.

Leyendas:



Foto 1: Deliciosos platos preparados que están listos en unos minutos, gracias a la válvula patentada de Micvac.
(Foto: Micvac AB)



Foto 2: Michael Bogdanski, CEO de Micvac AB, recibió el premio SACCNY-Deloitte Green Award 2018 en la Sustainology Summit de manos de Andreas Marcetic, socio de Deloitte AB (Imagen: Micvac AB)