

Möln dal, Suède, le 22 mars 2019

COMMUNIQUE DE PRESSE

DES PLATS CUISINÉS PLUS SAVOUREUX, PLUS FRAIS, PLUS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT AVEC UNE DURÉE DE VIE PLUS LONGUE : C'EST LA PROMESSE DE MICVAC.

La société suédoise de technologie alimentaire Micvac sera présente au salon IFFA qui se tiendra à Francfort, Allemagne du 4 aux 9 mai 2019.

En tant qu'entreprise de technologie alimentaire de pointe, Micvac contribue à rendre notre société plus durable grâce à son procédé innovant pour élaborer des plats cuisinés frais, sains et respectueux de l'environnement. Le procédé de fabrication de plats cuisinés frais en continu est basé sur une cuisson-pasteurisation in-pack qui combine un tunnel micro-ondes et des emballages brevetés : valve, film et barquette Micvac.

Micvac a reçu le prix SACCNY-Deloitte Green Award* en novembre 2018 pour son procédé. En effet, le procédé Micvac permet d'allonger la durée de vie des plats cuisinés frais jusqu'à 60 jours sans conservateur. Cette augmentation de la durée de vie réduit le gaspillage alimentaire en magasin comme à la maison.

Une étude récente réalisée par le KIN Food Institute, à Neumuenster, en Allemagne, a comparé le process par autoclave classique au système à micro-ondes de Micvac. Les résultats ont clairement montré que le procédé Micvac est beaucoup plus durable et plus économique. Lorsque vous comparez la teneur en vitamines d'une même recette après cuisson, le plat préparé Micvac avait une

* Le prix SACCNY-Deloitte Green Award récompense chaque année lors du Sustainability Summit de New-York, une entreprise suédoise proposant une solution ou une technologie durable innovante.



teneur en vitamines presque deux fois plus élevée que le plat préparé par autoclave.

Avec cette approche moderne offrant des plats frais, sains et pleins de saveurs, Micvac répond aux attentes des consommateurs qui veulent gagner du temps tout en mangeant sainement.

Au salon IFFA, Micvac accueillera les visiteurs dans le hall 11.0, stand E20.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur :

www.micvac.com



A propos de Micvac

Micvac est une entreprise de technologie alimentaire à l'origine d'innovations en matière de procédés de fabrication et de conditionnement des plats cuisinés frais. Fondée en l'an 2000, elle a son siège à Mölndal, en Suède. Sa système novatrice de cuisson-pasteurisation in-pack est aujourd'hui disponible dans le monde entier. En dehors de ses marchés principaux que sont la Suède, la Norvège et la Finlande, Micvac est notamment présente en Brésil, en Hongrie, en Russie, au Japon, en Afrique du Sud et en Australie. La société continue de se développer à l'échelle mondiale.

Votre contact :

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

Longueur de texte : 1.286 caractères
Version imprimable, merci de nous envoyer 2 copies.

Légendes :



Photo 1 : Avec le système Micvac : des plats préparés de haute qualité, frais, sains et savoureux.
(Photo : Micvac AB)



Photo 2 : Michael Bogdanski, PDG de Micvac AB, se voit remettre le SACCNY-Deloitte Green Award 2018 lors du Sustainability Summit par Andreas Marcetic, Partner Deloitte AB
(Photo : Micvac AB)