



Möln dal (Suecia), 24-5-2019

NOTA DE PRENSA

Micvac se asocia con Miratorg, el mayor productor de carne en Rusia

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 sostenible de platos refrigerados ya se utiliza actualmente en unos quince países. El sistema de Micvac recibió en 2018 el prestigioso premio SACCCNY-Deloitte Green Award a la sostenibilidad. En los últimos años la compañía ha establecido una fructífera asociación con Miratorg, el principal productor de carne de Rusia y primer productor del país de platos de primera calidad preparados con carne.

Miratorg: una trayectoria de éxito en Rusia

El productor y proveedor de carne Miratorg supera en más del doble a sus competidores rusos en la producción de carne de cerdo, con una producción anual de 400 000 toneladas. La compañía lidera también la producción de carne de ternera del mercado ruso; su producción en 2017 fue de 80 000 toneladas. Miratorg invierte constantemente en las tecnologías más avanzadas, en el personal más cualificado del sector y en el cumplimiento de las normativas medioambientales internacionales. Miratorg produce también platos preparados refrigerados, utilizando para ello sus excelentes productos de carne. La compañía buscaba una solución auténticamente innovadora para el procesamiento y envasado de sus platos refrigerados, y en Micvac ha encontrado el socio perfecto para ello. El sistema de Micvac ha supuesto para Miratorg la oportunidad de



implementar un proceso de producción eficaz y sostenible que garantiza la frescura y el sabor de sus ingredientes a gran escala. *«Estamos muy contentos de que Micvac se asocie con Miratorg para ofrecer platos preparados refrigerados al mercado ruso»*, dice Sandra Krisberga-Sinigoï, representante de Micvac en Rusia y el Báltico. *«Miratorg es líder del mercado ruso de producción de carne de primera calidad. Gracias a nuestra colaboración, ellos podrán centrarse en producir deliciosos platos de carne, sabiendo que nuestro innovador sistema de procesamiento y envasado hará llegar sus exquisitos sabores al consumidor»*.

Exitoso lanzamiento de platos de alta calidad

Gracias al uso del sistema Micvac, Miratorg ha tenido un gran éxito con el lanzamiento de una serie de platos refrigerados en la región de Moscú. Estos platos están a la venta en tiendas y supermercados dirigidos a empleados de oficina que buscan una alternativa saludable y sabrosa a su almuerzo habitual, o bien una cena sencilla y deliciosa para después del trabajo. La cocina profesional y el equipo de chefs de Miratorg crean platos y recetas utilizando únicamente los mejores ingredientes. El innovador sistema de producción y envasado de platos preparados de Micvac garantiza que su excelente frescura y sabor se conserven a lo largo de todo el proceso: de la producción al supermercado y, por último, a la mesa del consumidor.

Deliciosos eventos gastronómicos y un envase único

Con el fin de presentar al consumidor la nueva línea de productos de Miratorg, la compañía ha lanzado una campaña de eventos de degustación en tiendas y supermercados. De este modo los consumidores pueden probar ellos mismos la frescura y la calidad de los platos. La reacción ha sido tan positiva que las ventas se triplicaron en los supermercados mientras tuvieron lugar dichos eventos. En vista del éxito de sus nuevos platos preparados, Miratorg se está planteando distribuirlos también en grandes ciudades como San Petersburgo, una vez que el producto esté firmemente establecido en Moscú.



En las tiendas de Miratorg es muy fácil encontrar los platos refrigerados de la marca, ya que vienen acompañados de materiales de promoción como posters y carteles que explican la frescura del producto y su método de cocción en el envase. Se ha lanzado también un eslogan, «Na poru» (Hecho en vapor), para hacer énfasis en lo saludables que son los platos y en la original textura de sus ingredientes, que se mantiene a lo largo del proceso de cocción. El diseño del envase es limpio y moderno, lo cual lo hace muy reconocible y subraya el hecho de que son alimentos limpios y sin aditivos. También incluye información sobre la innovadora válvula de Micvac, que emite un silbido una vez que el plato está listo.

Miratorg y Micvac: innovación alimentaria moderna y sabrosa

Con el fin de producir las cantidades necesarias para un mercado tan grande, Miratorg ha optado por usar un túnel microondas Micvac de mayor tamaño. Los expertos de Miratorg crearon diversas recetas partiendo de la filosofía de la compañía de una nutrición sin aditivos, natural y equilibrada, y de ofrecer versiones modernas de platos tradicionales rusos. Los platos más vendidos son el guiso de carne con verduras y el arroz salvaje con ternera. Otros recientes lanzamientos de éxito han sido las salchichas con repollo y el guiso con corazones de pollo. Y para aquellos que disfrutan haciendo sus propias mezclas, Miratorg ha puesto a la venta unas bandejas ovales de 330 g, y hace poco lanzó varios platos en bandejas de dos compartimentos de 400 g y otros con porciones más pequeñas de 200 g. La selección de recetas de Miratorg se sigue ampliando y actualizando continuamente; pronto habrá ya veinte platos a disposición del cliente.

En palabras de Michael Bogdanski, CEO de Micvac AB: *«En Micvac estamos muy orgullosos de nuestro sistema, que garantiza la frescura de los ingredientes y resalta su delicioso sabor. Y quiero añadir que estamos muy contentos de trabajar con un socio tan innovador y profesional, que ha sabido aprovechar al máximo nuestra tecnología».*



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: 4882 caracteres
Impresión permitida; entréguenos 2 copias.

Imágenes:



Imagen 1: Hecho con el Sistema Micvac: el delicioso plato preparado «Guiso con arroz», de la amplia selección gourmet de Miratorg, tiene una larga vida útil.
(Imagen: Miratorg)



Imagen 2: Hecho con el Sistema Micvac: el delicioso plato preparado «Chili con carne», de la amplia selección gourmet de Miratorg, tiene una larga vida útil.
(Imagen: Miratorg)



Imagen 3: «Estamos muy contentos de que Micvac se asocie con Miratorg para ofrecer platos preparados refrigerados al mercado ruso», dice Sandra Krisberga-Sinigoj, representante de Micvac en Rusia y el Báltico.
(Imagen: Micvac AB)



Imagen 4: Michael Bogdanski, CEO de Micvac AB, se felicita por el éxito de la asociación con Miratorg.
(Imagen: Micvac AB)