



Möln dal, Suède, 24.05.2019

Communiqué de presse

Micvac engage une collaboration avec Miratorg, le plus gros producteur de viande de Russie.

La société suédoise de technologie alimentaire Micvac, a révolutionné le marché des plats cuisinés. Le secret de la fraîcheur et de la qualité des plats Micvac réside dans son procédé de cuisson et pasteurisation in-pack ainsi que dans ses packagings brevetés : la barquette Micvac et la valve exclusive Micvac. Ce système innovant pour la production responsable de plats cuisinés frais est déjà utilisé dans près de 15 pays dans le monde. En 2018, le système Micvac a reçu le prestigieux SACCNY-Deloitte Green Award pour le développement durable. Récemment, Micvac a établi un partenariat fructueux avec Miratorg, le plus gros producteur de viande et le N°1 des plats cuisinés à base de viande de Russie.

Miratorg - une success story russe

Avec une production totale de 400 000 tonnes de viande de porc par an, Miratorg dépasse de plus du double ses concurrents russes. En outre, la société occupe la première place en Russie dans la production de viande de boeuf, avec 80 000 tonnes en 2017. La société investit dans des technologies de pointe, un personnel hautement qualifié et respecte scrupuleusement les normes environnementales internationales. Miratorg produit également des plats préparés frais à partir de ses propres viandes. Miratorg a identifié Micvac comme le partenaire idéal pour l'élaboration et l'emballage de plats cuisinés frais, car ils recherchaient une solution véritablement innovante. Avec le système Micvac, ils ont eu la possibilité de mettre en œuvre un processus de production efficace et durable garantissant la fraîcheur



et la saveur de leurs ingrédients. « *Nous sommes très heureux que Micvac s'associe à Miratorg pour proposer de délicieux plats cuisinés au rayon frais sur le marché russe* », a déclaré Sandra Krisberga-Sinigoï, représentante de Micvac en Russie et dans les pays baltes. « *Miratorg est le leader du marché de la production de viande premium en Russie. La collaboration entre nos deux sociétés leur permet de développer de délicieux plats cuisinés, sachant que notre procédé de cuisson et d'emballage innovants garantira les qualités gustatives des produits au consommateur* » déclare Sandra.

Des plats de grande qualité pour des lancements réussis.

En utilisant le système Micvac, Miratorg a lancé avec succès une série de plats cuisinés frais dans la région de Moscou. Les repas sont proposés dans les magasins et les supermarchés qui s'adressent aux Urbains Actifs à la recherche d'une alternative saine et savoureuse à leur traditionnel déjeuner pris au bureau, ou d'un dîner simple et délicieux après le travail. L'équipe de cuisiniers et de chefs de Miratorg élabore des recettes et des plats n'utilisant que les meilleurs ingrédients. Le système innovant de production et d'emballage de plats cuisinés de Micvac garantit un goût toujours excellent et une fraîcheur intacte, de la production à la vente en supermarchés.

Des dégustations en magasins et un packaging unique

Afin de présenter aux consommateurs la nouvelle gamme de produits Miratorg, la société organise actuellement une série de dégustations et d'échantillonnages dans des épiceries et des supermarchés. Les consommateurs peuvent goûter la fraîcheur et la qualité des plats. La réaction a été si positive que, dans les périodes de dégustation, les ventes dans ces supermarchés ont triplé. Avec le succès actuel de leurs nouveaux plats cuisinés et une fois que les produits seront solidement implantés à Moscou, Miratorg envisage la possibilité d'étendre la distribution au-



delà de la région de Moscou dans d'autres grandes villes, telles que Saint-Pétersbourg.

Dans les magasins Miratorg, les plats cuisinés Miratorg sont faciles à trouver car ils sont accompagnés de matériel promotionnel, tel que des affichettes et des logos indiquant la fraîcheur et la cuisson in-pack. Le slogan «Na poru» - « Fabriqué à la vapeur » a été mis au point pour souligner l'aspect sain des plats et la texture originale des ingrédients, conservée pendant la cuisson. Le design de l'emballage est moderne et sobre, facilement reconnaissable ; il met l'accent sur les mentions « sans additifs » et « clean label. » Il contient également des informations sur la valve innovante Micvac qui siffle lorsque les aliments sont prêts.

Miratorg et Micvac – des innovations alimentaires modernes et délicieuses

Afin de produire les quantités requises pour un marché aussi important, Miratorg a opté pour un grand tunnel à micro-ondes Micvac. Différentes recettes ont été élaborées par les spécialistes de Miratorg, en mettant en avant la philosophie de la société en matière de nutrition naturelle, équilibrée et sans additifs, tout en proposant des versions modernes des spécialités russes. Les plats les plus vendus sont le ragoût de viande avec légumes et le riz sauvage au bœuf. Récemment, Miratorg a également lancé avec succès une version à base de saucisse et chou et un ragoût aux cœurs de poulet. Pour les consommateurs qui aiment mélanger et assortir, Miratorg propose des barquettes ovales de 330 g, des plats dans des barquettes bi-compartment de 400 g et d'autres plus petits dans une portion de 200 g.

La gamme de recettes de Miratorg ne cesse de croître et devrait bientôt atteindre les 20 références.

Comme le dit Michael Bogdanski, PDG de Micvac AB, *« Chez Micvac nous sommes fiers que notre système garantisse la fraîcheur des ingrédients tout en préservant toutes leurs saveurs. Et je voudrais ajouter que nous sommes vraiment*



heureux de collaborer avec un partenaire aussi innovant et professionnel qui a su tirer le meilleur de notre technologie.”

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: 4678 signes
Libre de droit, merci de nous envoyer 2 copies.

Photos:



Photo 1: Elaboré avec le procédé Micvac un plat cuisiné frais avec une longue DLC, issu de la gamme Gourmet Sélection de Miratorg : "Casserole et riz"
(Photo: Miratorg)



Photo 2: Elaboré avec le procédé Micvac un plat cuisiné frais avec une longue DLC, issu de la gamme Gourmet Sélection de Miratorg : "Chili con Carne".
(Picture: Miratorg)



Photo 3: "Nous sommes vraiment contents que Micvac collabore avec Miratorg pour développer de délicieux plats cuisinés frais pour le marché russe," déclare Sandra Krisberga-Sinigoi, la représentante de Micvac en Russie et dans les pays baltes.
(Photo: Micvac AB)



Photo 4: Michael Bogdanski, PDG de Micvac AB, se réjouit du succès de la collaboration Miratorg.
(Photo: Micvac AB)