



¿Qué quieren nuestros consumidores?



Calidad a buen precio
Producto visualmente atractivo
Novedades
Emocionarse & Sensaciones
Sabores nuevos
Seguridad alimentaria
Conveniencia & Comodidad
Fácil de preparar, simplicidad

¿Qué necesitan los productores?



Eficiencias de producción
Seguridad alimentaria
Soluciones eficaces
Innovaciones - novedades
Productos atractivos
Sabores nuevos
Ofrecer calidad a buen precio
Alta vida útil
Facilitar la logística
Ahorro en costes
Estabilidad de precios

Nosotros creemos en aportar al consumidor y a los productores la mejor alternativa, naturalmente colágeno.



SALCHICHA FRESCA, *naturalmente en colágeno*





LOGÍSTICA Y ALMACENAMIENTO

Sencillez al alcance de su mano



- ✓ Producto presentado en **caddies individuales**.
- ✓ **Limpio**, fácil almacenamiento.
- ✓ **Seguro**. Producto embalado en atmosfera protectora
- ✓ **Refrigeración no necesaria**; entre 5° y 25°.
- ✓ Perfecto para **espacios reducidos**.
- ✓ **Reduce costes de almacenamiento**.
- ✓ Se puede almacenar durante **2 años** desde el delivery date.

SEGURIDAD Y CERTIFICACIONES

Un escudo para la seguridad de sus productos



- ✓ Excelentes niveles higiénicos,
- ✓ Embalaje seguro e higiénico.
- ✓ **Seguridad.** Total control de la trazabilidad del producto.
- ✓ Durante **2 años desde** el delivery date.



EFICIENCIAS EN EMBUTICIÓN

Mayores productividades



- ✓ No necesita preparación. Sticks **listos para embutir**.
- ✓ Embuticiones **rápidas y sencillas**.
- ✓ **Calidad constante**.
- ✓ Mayor **eficiencias productivas**. Altas velocidades de embutición
- ✓ **Mínimos REPROCESOS**



EFICIENCIAS EN EMBUTICIÓN

Mayores productividades



- ✓ **EMBUTICIONES AUTOMÁTICAS**
Productividad al más alto nivel.



250 – 300 kgr/h
500 porciones por minuto

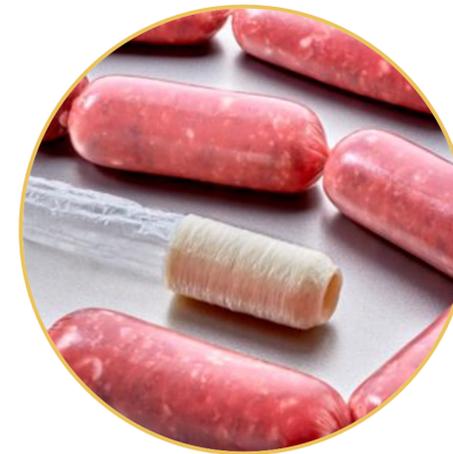


- ✓ **EMBUTICIONES MANUALES**
Proceso muy limpio, sencillo que permite mayores velocidades



EFICIENCIAS EN PORCIONADO

Mayores productividades



- ✓ Excelente para salchichas **porcionadas**, **trenzadas** o **enrolladas**.
- ✓ **Corte puro** de las salchichas.
- ✓ **Torsionado con cuerda** para darle un toque visual más natural



Videos trenzado, brazo retorcedor

EFICIENCIAS EN EMPAQUETADO

Visualmente uniformemente



- ✓ Excelente para salchichas **porcionadas, trenzadas o enrolladas.**
- ✓ **Piezas uniformes** en pesos y tamaños.
- ✓ **Mayor vida útil** de las salchichas frescas.
- ✓ **Menor reproceso** por bandejas.



PROPIEDADES AL MÁS ALTO NIVEL

Mejoramos nuestras envolturas para una apariencia adicional más brillante y una productividad superior.



Más transparentes, más fuertes, más brillantes y más delgadas que nunca, en una amplia gama de diferentes opciones y calibres.

Muestre una apariencia natural extrema en sus salchichas mientras se beneficia de todos los estándares de eficiencia de una gran envoltura de colágeno.



PROPIEDADES AL MÁS ALTO NIVEL

Alcanza mayor productividad y eficiencia a todos los niveles



✓ MÁS LONGITUD

Un Stick de colágeno más largo que lleva la productividad a niveles superiores.

✓ MÁS FLEXIBILIDAD

Una mejor resistencia a la torsión lo cual permite altas velocidades de embutición.

✓ MEJORES RENDIMIENTOS

Para una excelente productividad a través de todos los procesos.

PROPIEDADES AL MÁS ALTO NIVEL

Aspecto



- ✓ **EXTRA CLARIDAD**

Una envoltura transparente de primera calidad que permite una visión nítida de las partículas de carne.

- ✓ **EXTRA BRILLO**

Brillo incomparable para una apariencia natural y fresca.

- ✓ **EXTRA MORDIDA SUAVE**

Saborea el rasgo natural de esta envoltura, no solo a través de los ojos, sino también en boca.



PROPIEDADES AL MÁS ALTO NIVEL

La referencia a nivel mundial para salchichas frescas



✓ EFICIENCIA EN LA PRODUCCIÓN

Sticks de colágeno listos para usar que ofrecen uniformidad y constancia de calibres.

✓ EXCELENTE ESTABILIDAD

Para obtener un producto final homogéneo en tamaño y pesos.

✓ HIGIÉNICO Y SEGURO

Producido a través de procesos de la más alta calidad y ofreciendo un sistema de trazabilidad perfecto que le brinda total seguridad.



EL CONSUMIDOR

Adaptándonos a las tendencias del mercado día a día



Sostenibilidad



Calidad



Seguridad



Etiquetado limpio



Kosher
Halal



¡Más proteínas!

Naturalmente en colágeno

Chorizo oreado





CHORIZO OREADO

Tierno a la vez que sabroso



- ✓ Excelente uniformidad del producto.
- ✓ Homogeneidad en calibres, pesos y longitudes.
- ✓ Muy eficiente en producciones automatizadas.
- ✓ Apariencia muy natural



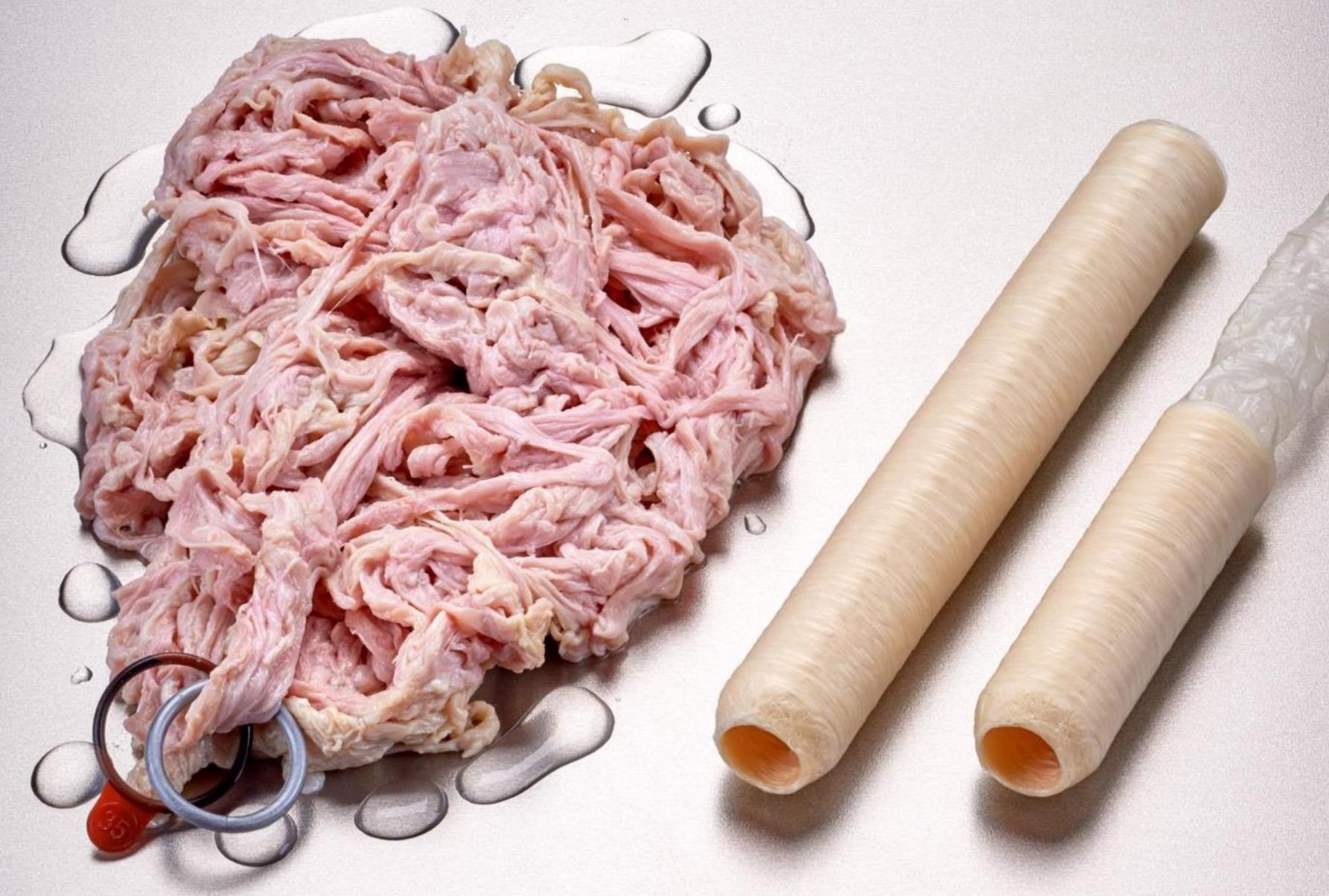
CASOS DE ÉXITO *naturalmente en colágeno*

El colágeno es TENDENCIA



Crecimiento de volumen en colágeno de los últimos 3 años
Colágeno comestible hasta cal.28

AL MENOS, SIEMPRE HAY UNA ALTERNATIVA



Naturalmente en colágeno

El colágeno para embutidos frescos ha resultado ser toda una alternativa tanto en ventajas higiénicas, logísticas, eficiencias productivas y reducción de costes, manteniendo una alta calidad y producto.

- ✓ Seguridad alimentaria.
- ✓ Eficiencia en producción.
- ✓ Coste de tripa estables.
- ✓ Homogeneidad en calibres.
- ✓ Alineados con las demandas del consumidor;

Brillo

Transparencia

Fritura

Mordida

Naturalmente en colágeno

Gracias!

