

MEAT UPDATE



Nachgefragt: Welches Fleisch Verbrauchern wirklich schmeckt

Europas Konsumenten schauen heute lieber dreimal hin, ehe sie Fleisch kaufen. Denn das Fleisch in den Supermarktregalen lässt oft genug Zartheit und Saftigkeit vermissen. Kein Wunder, dass sich dies negativ auf die Wiederholungsverkäufe und die Rendite der Märkte auswirkt. MEAT UPDATE hat recherchiert. Wir wollten erfahren, wie Fleischproduzenten und fleischverarbeitende Betriebe auf diese Situation reagieren. Unabhängige Experten untersuchten in unserem Auftrag die aktuelle Marktsituation: was wird unternommen, wer verpasst gerade historische Chancen, und welche Produktionsmethoden erweisen sich als sinnvoll und erfolgreich. Einen Vorgeschmack auf die Ergebnisse der Untersuchung bekommen Sie auf der nachfolgenden Seite.





Das Geheimnis steckt im Beutel

Das wichtigste Ergebnis der Expertise: Der Schlüssel zu einer optimierten Zartheit und Essqualität liegt in der Reifung der Teilstücke. Zarte, saftige Reife erfordert etwas Zeit und vor allem die richtige Methode. Das Fleisch direkt von den Schlachthälften in die Case-Ready-MAP-Verpackung zu verpacken, verhindert die Bildung eines zarten und saftigen Produktes. Richtig dagegen ist es, das Fleisch bis zu zehn Tage unter Vakuum in einem Schrumpfbeutel reifen zu lassen und danach erst Case-Ready zu verpacken. So lassen sich Zartheit und Saftigkeit in erheblichem Ausmaß steigern.

Unabhängige Untersuchung beweist: Bis zu 33% zarteres Fleisch durch Reifung im Schrumpfbeutel

Zwei umfassende Studien beweisen, dass die Zartheit des Endprodukts um bis zu 33% gesteigert werden kann. Durchgeführt wurden sie von der unabhängigen deutschen Bundesanstalt für Fleischforschung (BAFF) und dem französischen Institut de l'Elevage (ITEB), außerdem bestätigt von einer MLC-Studie in Großbritannien. Bedingung für diese Steigerung: Das Produkt muss in einem Barriere Schrumpfbeutel reifen und erst danach MAP-verpackt werden. Auch die Werte in Bezug auf Saftigkeit verbesserten sich nach dem Reifen in der Vakuumverpackung.

Dr. Ing. W.D. Müller

von der BAFF empfiehlt: "Das Reifen in Vakuumbeuteln wesentliche Vorteile für die Zartheit und Saftigkeit – den wesentlichen Kriterien der

Verbraucher – mit sich bringt, sollte dieses Verfahren auf jeden Fall angewendet werden."

Fakten für Ihren Erfolg – rufen Sie uns an

Sie möchten jetzt alle Details erfahren? Die Fleischverpackungsexperten von Cryovac erläutern Ihnen gern persönlich die Ergebnisse der BAFF- und ITEB-Forschung. Neben Reife, Zartheit und Saftigkeit befasst sich der Bericht auch mit wichtigen Themenbereichen wie Fleischfarbe, Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Alternativen zur Case-Ready-Verpackung, Rückverfolgbarkeit,

Produktmanagement sowie Prozessabläufen.

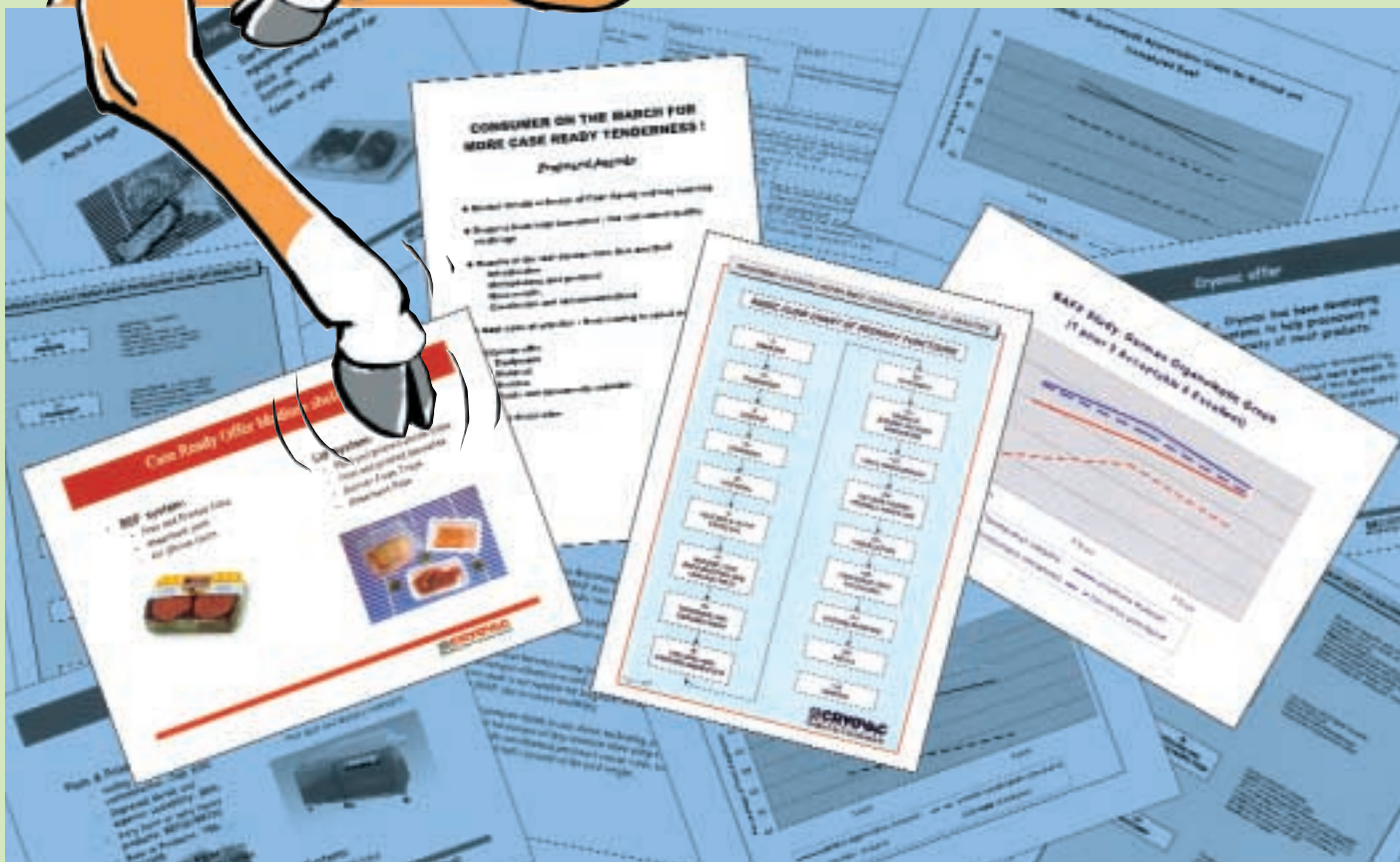
Kurz: Die gesamte Strecke von der Viehwirtschaft bis zur Gabel wird abgedeckt. Rufen Sie uns einfach an.





CASE-READY-GENUSS MACHT AUS KUNDEN STAMMKUNDEN

Ihr umfassender
SB-Fleisch-Leitfaden liegt für
Sie bereit: Gleich anrufen für
Daten, Fakten, Know-How



Benelux

Cryovac Europe, Sealed Air Belgium N.V.
City Center, Mechelsesteenweg 136, Bus 8, B-2018 Antwerpen
Tel: +32 3 237 10 10, Telefax: +32 3 237 92 00
cryovac.fbhmt@sealedair.com

Česká Republika/Slovenská Republika

Cryovac Europe, Sealed Air s.r.o.
V sadech 4/15, CZ-16000 Praha 6-Bubeneč
Tel: +42 02 24 32 08 62, Telefax: +42 02 33 33 82 09
cryovac.cemkt@sealedair.com

C.I.S.

Cryovac Europe, Sealed Air LLC
Ulitsa Smolnaya 24, D, 8th Floor North
125445 Moscow, Russian Federation
Tel: +7 501 795 0101, Telefax: +7 501 795 0100
cryovac.cismkt@sealedair.com

Danmark

Cryovac Europe, Sealed Air Denmark A/S
Generatorvej 8 D, DK-2730 Herlev
Tel: +45 44 85 37 00, Telefax: +45 44 85 37 37
cryovac.scanmkt@sealedair.com

Deutschland und Österreich

Cryovac Europe, Sealed Air GmbH
Erlengang 31, D-22844 Norderstedt
Tel: +49 40 526 01-0, Telefax: +49 40 526 01-510
cryovac.northmkt@sealedair.com

Eire

Cryovac Europe, Sealed Air Ltd.
Unit 400, Beech Road, Western Industrial Estate
Naas Road, IRL-Dublin 12
Tel: +353 1 456 53 03, Telefax: +353 1 450 62 08
cryovac.ukmkt@sealedair.com

España

Cryovac Europe, Sealed Air S.L.
Riera Fonollar 12, Apartado de Correos 165
E-08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)
Tel: +34 93 635 20 00, Telefax: +34 93 635 21 11
cryovac.spamkt@sealedair.com

France

Cryovac Europe, Sealed Air S.A.S.
53 Rue St. Denis, Boîte Postale 9, F-28234 Epernon Cedex
Tel: +33 (0)2 37 18 91 00, Telefax: +33 (0)2 37 18 91 91
cryovac.fbhmt@sealedair.com

Greece

Cryovac Europe, Sealed Air SEE Ltd
13 Kosti Palama Street, GR-111 41 Athens
Tel: +30 010 2114184 5, Telefax: +30 010 2114186
cryovac.grmkt@sealedair.com

Italia

Cryovac Europe, Sealed Air S.r.l.
Via Trento 7, I-20017 Passirana di Rho (Milano)
Tel: +39 02 9332 1, Telefax: +39 02 9332 382
cryovac.itmkt@sealedair.com

Magyarország

Cryovac Europe, Sealed Air Magyarország Kft.
58-60 Thököly út, H-1146 Budapest
Tel: +36 1 273 2930, Telefax: +36 1 468 3184
cryovac.cemkt@sealedair.com

Norge

Cryovac Europe, Sealed Air Norge A/S
Oestensjoeveien 44, N-0667 Oslo
Tel: +47 22 07 11 50, Telefax: +47 22 07 11 51
cryovac.scanmkt@sealedair.com

Polska

Cryovac Europe, Sealed Air Polska Sp. z o.o.
Ozarów Business Center, Duchnice, ul. Ozarowska 40/42
PL 05-850 Ozarów Maz
Tel: +48 22 721 75 10, Telefax: +48 22 721 75 11
cryovac.cemkt@sealedair.com

Schweiz/Suisse/Svizzera

Cryovac Europe, Sealed Air AG
Dattenmattstrasse 16, CH-6010 Kriens
Tel: +41 41 349 47 00, Telefax: +41 41 349 47 10
cryovac.northmkt@sealedair.com

South Africa/Suid Afrika

Cryovac Europe, Sealed Air Africa (Pty.) Ltd.
64 Rigger Road, Spartan, P.O. Box 2256, ZA-Kempton Park 1620
Tel: +27 11 923 4600, Telefax: +27 11 394 1186
cryovac.sthaficamkt@sealedair.com

Suomi

Cryovac Europe, Sealed Air Oy
Työpajakatu 6A, FIN-00580 Helsinki
Tel: +358 9 7257 44 11, Telefax: +358 9 7257 44 30
cryovac.scanmkt@sealedair.com

Sverige

Cryovac Europe, Sealed Air Svenska AB
Påtorpsvägen 2, Box 146, SE-578 23 Aneby
Tel: +46 380 471 45, Telefax: +46 380 471 46
cryovac.scanmkt@sealedair.com

United Kingdom

Cryovac Europe, Sealed Air Ltd.
Clifton House, 1 Marston Road, St. Neots
G.B.-Cambridgeshire. PE19 2HN
Tel: +44 1480 22 40 00, Telefax: +44 1480 22 40 66
cryovac.ukmkt@sealedair.com

www.sealedair-emea.com

 **CRYOVAC**
Sealed Air Corporation