Frisch & zugepackt: TRANSPARENZ SCHMECKT COOL

29.09.2010, 15:27 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Transform Pack*
Presseagentur: *m-communication Werbeagentur*



Transform Pack Verpackungsfolien mit Gewürzbeschichtungen in verschiedenen Geschmacksrichtungen

Moncton, Kanada, 27.09.2010 - „JA, ICH WILL SCHNITZEL!“ - Wenn Kinder das im Supermarkt an der Fleischtruhe sagen, denken Erwachsene immer sofort: Ist das Fleisch wirklich okay? TRANSFORM PACK hat jetzt ein innovatives Verpackungssystem entwickelt, das alle Bedenken vom Teller schiebt. Es hält Fleisch länger frisch und schmackhaft. Und es glänzt mit satten Vorteilen für die Produzenten, Anbieter, Supermärkte. Und für die kleinen Leckerschmecker.

Frisches Fleisch ist nur kurz haltbar, lagerfähig, sowie optisch appetitlich. Es gibt verschiedene Methoden der Verbesserung und es bedarf rigoroser Qualitäts- und Hygienekontrollen in den Betrieben, um die Verordnungen HACCP und BRC zu erfüllen.

Die Innovation
Die TRANSFORM PACK Ingenieure haben ein Systemverfahren entwickelt, das in Kanada, den USA und England bereits erfolgreich auf den Märkten etabliert ist. Statt alterndes Fleisch mit hochkonzentriertem Sauerstoff frischer aussehen zu lassen, setzt das TRANSFORM PACK System schon kurz nach der Schlachtung an. Das Fleisch wird

konsumfertig frisch gewürzt und verpackt.

Die Vorteile:
- Stark eingeschränktes Bakterienwachstum
- Verdoppelung der Lagerdauer im Kühlregal
- Vermeidung von Fleischsaftverlust
- Verringerung der Produktionskosten

Das Ergebnis:
Der Konsument erhält nach einer Lagerung von maximal 5 Tagen ein saftiges und sehr weiches Stück Fleisch!
Und das Beste: Neben der Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Hygieneregulierungen HACCP und BRC sind Kostenersparnisse zwischen 8% und 15% eine „leckere“ Beilage!

Die Methode
Das Fleisch wird direkt nach der Schlachtung in Vakuum-Beutel verpackt, die innen mit einer speziell entwickelten Formulierung beschichtet sind. Die Beschichtung besteht aus vielfältigen Gewürzmischungen wie etwa Kräuterbutter oder Pfeffersteak. Der Vorteil der Ersparnis resultiert aus der sehr frühen Frischhalteverpackung, die bis in den Verkauf hinein das Fleisch umschließt. Außerdem: Die Randzonen können vor der Verpackung entfernt werden und sind in voller Frische für andere Produkte verwendbar.

Das TRANSFORM PACK System unterstützt alle Sorten von Fleisch und ganz besonders auch Fisch. Sehr gut bewährt hat es sich bereits auch bei Kochfleisch und Wurstprodukten und im Räucherverfahren!

Im Rahmen des Kaltverarbeitungsverfahrens wird TRANSFORM PACK individuellen Anforderungen von Kunden gerecht. Weil die Geschmäcker verschieden sind, bietet das Unternehmen sein Produkt vornehmlich über die Gewürz- und Aroma-Industrie an. Große Catering- und Versorgungsfirmen in den USA, Kanada und Großbritannien sowie Südamerika und Portugal profitieren bereits Tag für Tag - das massive Einsparpotenzial und der Qualitätsgewinn haben am meisten überzeugt.

Der Verbrauchervorteil
Endverbrauchern und Großversorgern werden die Vorteile schmecken: Einerseits können sie sich auf frisches, hygienisch einwandfreies und vor allem saftiges Fleisch freuen.
Zum anderen sorgt eine speziell entwickelte Kochbeutel-Technologie dafür, dass der Saft im Braten bleibt. Damit wird die Zubereitung von Speisen und Gerichten in Großküchen, sowie auch für die Hausfrau erheblich erleichtert. Gulasch, Sauerbraten, Wiener Tafelspitz, Brathuhn in perfekter Bratoptik & Co. gelingen perfekt.

Der Preis-Leistungsvorteil:
Der Kostenaufwand für die Anwendung des TRANSFORM PACK Systems ist dabei äußerst gering, da die Einsparungen den Kaufpreis um ein Vielfaches überschreiten.

Leichte Umrüstung
Das System kann problemlos bereits bestehenden Verpackungssystemen angeglichen werden. Eine Anschaffung neuer Maschinen ist demnach nicht notwendig. Interessenten erfahren bei TRANSFORM PACK, wie sie vom ersten Tag an ihren Produktionsaufwand reduzieren können und wie sie ihre Kunden verwöhnen. Gemeinsam mit dem Interessenten evaluieren die TRANSFORM PACK Experten das bestehende System und zeigen, wie einfach auf das TRANSFORM PACK System umgerüstet werden kann.

Kurz zusammengefasst:
Das TRANSFORM PACK System bietet enorme Einsparungen im Produktionsverfahren. Es verlängert die Lagerfähigkeit im Kühlregal. Verdorbenes Fleisch gehört der Vergangenheit an. Der Fleischverzehr genießt eine höhere Akzeptanz in der Öffentlichkeit. Das Kochen zu Hause oder in Großküchen ist bequemer und macht mehr Spaß. Das System ist problemlos evaluierbar.

Weitere Informationen über TRANSFORM PACK im Internet unter www.transformpack.com

Portrait

Über Transform Pack Inc.

1994 in Moncton, Canada, vom deutschen Küchenchef Hans Meier aus Kaufbeuren gegründet, hat sich die Transform Pack Inc. bis heute als weltweiter Anbieter von Systemlösungen zur Herstellung von Lebensmitteln etabliert.
Transform Pack berät Unternehmen der Lebensmittelindustrie und bietet ihnen mit High-Tech-Lösungen quantifizierbare Möglichkeiten Mehrwerte zu schaffen und neue Produkte zu entwickeln.
Heute beschäftigt Transform Pack in Moncton, der zweitgrößten Stadt in der Provinz New Brunswick an der kanadischen Ostküste, ca. 120 Mitarbeiter, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Profitabilität Ihrer Klienten zu steigern, sie bei der Entwicklung und Verbesserung von Produkten zu unterstützen und diese schneller an den Markt zu bringen.

News-ID: 470903 • Views: 123 (Stand: 02.11.2026)

Link zur Pressemitteilung:
https://www.openpr.de/news/470903/Frisch-zugepackt-TRANSPARENZ-SCHMECKT-COOL.html