



PROPUESTA DE IDEA EMPRESARIAL

DESARROLLO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS SALUDABLES

Descripción:

"Hamburguesas morenas y verdes"



Obtención de un producto novedoso en el mercado mediante el diseño de recetas para ecohamburguesas, elaboradas con productos de temporada, que consigan representar las estaciones del año.

Primavera con carne de vaca, sal y laurel; verano con carne de ternera, sal, ajo, perejil y manzana; otoño con carne de ternera, sal, cebolla, tomate y castañas; invierno con carne de ternera, sal, zanahoria, remolacha y grelos.

Requisitos para su implementación (Innovación):



- Variaciones en el proceso de producción-transformación de las canales.
- Proceso de elaboración de las hamburguesas: control de cantidades de cada ingrediente para obtener la mejor calidad organoléptica (color, olor, sabor).
- Garantizar la trazabilidad y seguridad alimentaria de las hamburguesas.

Requisitos para su implementación (Comercialización):



- Costes operativos elevados para el lanzamiento del producto.
- Asistencia a eventos « gourmet ».

Ventajas de la propuesta:



- Potencia las explotaciones de ganado vacuno de carne de razas autóctonas en peligro de extinción, potenciando la ganadería ecológica de las razas "Morenas do Noroeste" (cachena, limiá, verinesa, frieiresa e caldelá), con un aprovechamiento total de la canal mediante la transformación de las canales en productos novedosos, de calidad y alto valor añadido.
- Cubre expectativas de productos gourmet de calidad diferenciada.

Inconvenientes de la propuesta:



- Desconocimiento del consumidor de las características de las carnes de razas autóctonas.
- Recelo del consumidor ante lo "ecológico".
- Mercado muy exigente.