



## PROPUESTA DE IDEA EMPRESARIAL

### NUEVOS FORMATOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS ADAPTADOS A LOS HÁBITOS DE CONSUMO (V GAMA).

#### Descripción:

##### "TraditionalMeat"

Elaborar para la dieta diaria de las familias platos tradicionales y actuales de carne envasados en atmósfera protectora y que solo necesitan una pequeña preparación antes de ser consumidos.



Salubridad y alta calidad alimenticia de la comida, sin deteriorar la analítica nutritiva de la carne procesada y del preparado.

Análisis nutritivos según tiempos de regeneración del plato de carne determinando la fecha de caducidad tardía.

Análisis del tipo de producto cárnico, la tecnología del procesado y el tiempo de envasado.

#### Requisitos para su implementación (Innovación):



- Diseño del sistema estándar de envasado activo idóneo para el producto cárnico.
- Determinación de la vida útil con plena seguridad alimentaria y alto nivel de calidad nutritiva.
- Aislamiento e identificación de cepas salvajes para la elaboración de *starters* relacionados con la carne.

#### Requisitos para su implementación (Comercialización):



- Análisis de la población interesada en platos cárnicos de fácil regeneración, preparación rápida, de conveniencia, y que conservan sabores actuales y/o tradicionales.
- Análisis del canal HORECA potencial interesado en este tipo de preparados.

## NUEVOS FORMATOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS ADAPTADOS A LOS HÁBITOS DE CONSUMO (V GAMA)

### Ventajas de la propuesta:



- Adaptación de platos actuales y/o tradicionales de carne a una preparación cuasi instantánea, o muy ágil.
- Facilitar el consumo individual y a diario de carne en casa o en el canal HORECA, a precios competitivos.

### Inconvenientes de la propuesta:



- Condicionantes relacionados con el deterioro nutritivo de la carne preparada en relación a un plato recién cocinado.
- Determinación de la propuesta del plato precocinado de carne adaptado a los gustos culinarios actuales que los posibles destinatarios valoren como apetecible.