



## PROPOSITION D'IDÉE ENTEPRENEURIAL

### DÉVELOPPEMENT DE LA VIANDE ET DES PRODUITS DE VIANDE SAINS

#### Description:

"Hamburgers brunes et vertes"



Obtention d'un produit innovant sur le marché, en concevant des recettes pour des écohamburgues à base de produits de saison, qui représentent les saisons de l'année.

Ingredients - Printemps: vache, sel et laurier. Été: veau, sel, ail, persil et pomme. Automne: veau, sel, oignon, tomate et châtaignes. Hiver: veau, sel, betteraves, carottes et navets.

#### Conditions requises pour la mise en œuvre (Innovation):



- Variation possible du processus de production - transformation des carcasses.
- Processus de fabrication des hamburgers: contrôle des quantités de chaque ingrédient pour obtenir la meilleure qualité organoleptique (couleur, odeur, goût).
- Garantir la traçabilité et la sécurité alimentaire des hamburgers.

#### Conditions requises pour la mise en œuvre (Commercialisation):



- Coûts d'exploitation élevés pour le lancement du produit.
- Presence sur les événements gastronomiques de produits gourmet.

#### Avantages de la proposition:



- Renforce l'élevage de bovins de boucherie de races indigènes en voie de disparition, en promouvant l'élevage écologique des races espagnoles nommées "Morenas do Noroeste" (cachena, limiá, verinesa, frieiresa et caldelá) et en utilisant au maximum la carcasse pour la création des produits innovants, de qualité et à forte valeur ajoutée.
- Il couvre les attentes des produits gastronomiques de qualité différenciée.

## Inconvénients de la proposition:



- L'ignorance des consommateurs sur les caractéristiques des viandes de race indigène.
- La méfiance du consommateur à l'égard des produits nommés "écologiques".
- Marché très exigeant.