



PROPOSTA DE IDEIAS DE NEGÓCIOS

DESENVOLVIMENTO DE CARNE E PRODUTOS DE CARNE SAUDÁVEL

Descrição:

"Hambúrgueres marrons e verdes"



Obtenção de um novo produto no mercado através da criação de receitas para ecohamburguesas, feitas com produtos sazonais, que conseguem representar as estações do ano.

Primavera com carne de vaca, sal e louro; verão com vitela, sal, alho, salsa e maçã; outono com vitela, sal, cebola, tomate e castanhas; inverno com vitela, sal, cenoura, beterraba e nabo.

Requisitos para a implementação (Inovação):



- Variações no processo de transformação- produção das carcaças.
- Processo de fabricação de hambúrgueres: controle de quantidades de cada ingrediente para obter a melhor qualidade organoléptica (cor, cheiro, sabor).
- Garantir a rastreabilidade e segurança alimentar dos hambúrgueres.

Requisitos para a implementação (Comercialização):



- Altos custos operacionais para o lançamento do produto.
- Assistência a eventos « gourmet ».

Vantagens da proposta:



- Fortalece as explorações de bovinos de corte de raças autóctones em perigo de extinção, promovendo a pecuária ecológica das raças "morenas do Noroeste" (cachena, limiá, verinesa, frieiresa e caldelá), com aproveitamento total da carcaça pelo transformação dos canais em produtos inovadores, de qualidade e alto valor agregado.
- Cobre expectativas de produtos gourmet de qualidade diferenciada.

Desvantagens da proposta:



- Desconhecimento do consumidor das características das carnes nativas da raça.
- A desconfiança do consumidor do "ecológico".
- Mercado muito exigent.