

# PROPOSTA DE IDEIAS DE NEGÓCIOS



# NOVOS FORMATOS DE PRODUTOS DE CARNE ADAPTADOS AOS HÁBITOS DE CONSUMO (V GAMA)

#### Descrição:

#### "TraditionalMeat"

Preparar para a dieta diária das famílias pratos tradicionais e atuais de carne embalada em atmosfera protetora e que só precisam de uma pequena preparação antes de serem consumidos.



Condições sanitárias e alta qualidade alimentar dos alimentos, sem deterioração da análise nutricional da carne processada e do preparo.

Análise nutricional de acordo com os tempos de regeneração do prato de carne, determinando a data de validade tardia.

Análise do tipo de produto de carne, tecnologia de processamento e tempo de embalagem.

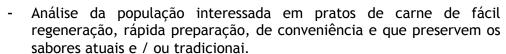
### Requisitos para a implementação (Inovação):

- Desenho do sistema de embalagem ativa padrão adequado para o produto cárneo.



- Determinação da vida útil com total segurança alimentar e alto nível de qualidade nutricional.
- Isolamento e identificação de estirpes selvagens para a preparação de *starters* relacionados com carne.

#### Requisitos para a implementação (Comercialização):





- Análise do potencial interesse por este tipo de preparação entre o canal HORECA (Hotelaria, Restauração e Catering).



















## NOVOS FORMATOS DE PRODUTOS DE CARNE ADAPTADOS AOS HÁBITOS DE CONSUMO (V GAMA)

# Vantagens da proposta::



- Adaptação de pratos de carne atuais e / ou tradicionais a uma preparação quase instantânea, ou muito ágil.
- Facilitar o consumo individual e diário de carne em casa ou no canal HORECA, a preços competitivos.

## Desvantagens da proposta:



- Determinantes relacionados à deterioração nutricional da carne preparada em relação a um prato recém-cozido.
- Determinação da proposta do prato de carne pré-cozida adaptado aos gostos culinários atuais que os potenciais beneficiários valorizam como apetitosos.















