



## 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 da população interessada em pratos de carne de fácil regeneração, rápida preparação, de conveniência e que preservem os sabores atuais e / ou tradicionais.
- 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.