

Maspolka

Magazyn branży mięsnej i spożywczej

02/2021

MAS-POL®

— K I E L C E —

... by kreować smak

drukarnia
TŁCZ
KRAKÓW

MAS-pack
— studia opakowań —

MAS-press
— by kreować smak —



System
zarządzania
FSSC 22000

www.tuv.com
ID 9000004115



Temat Numeru:

Optymalizacja kosztów produkcji wyrobów premium

Optymalizacja kosztów produkcji **wyrobów premium**



Obecnie obserwujemy rosnącą świadomość Konsumentów dotyczącą wyboru żywności. Trend polegający na jedzeniu mniejszej ilości mięsa, ale za to lepszej jakości już postępuje i będzie wzrastać w kolejnych latach.

Czego poszukuje dziś wciąż rosnąca grupa świadomych konsumentów? Produktów wysokiej jakości - odbieranych tak poprzez brak e-dodatków, zawierających mniejsze ilości tłuszczu i informacji o wysokiej jakości mięsa. Klienci coraz większą wagę przywiązują do krótkich etykiet, gdzie wytłuszczone są informacje o prozdrowotnych korzyściach wyrobu.

Przekłada się to na komunikację, ponieważ opakowania i etykiety muszą jasno adresować walory produktu i budować wokół niego jakąś ciekawą opowieść, z którą Klienci będą mogli się identyfikować. Przejrzystość w opisie składników oraz podkreślenie jakości surowca czy tradycyjnych lub lokalnych metod produkcji jest ważnym elementem uzyskania zaufania konsumentów.

Przy tak zmieniającym się rynku wyzwaniem dla producentów żywności jest znalezienie optymalnych rozwiązań, godzących wysoką jakość produktu z kosztami jego wytworzenia. W dobie rosnących kosztów wyprodukowanie dobrej jakości wyrobu w atrakcyjnej i akceptowalnej dla konsumenta cenie staje się coraz trudniejsze.

Dlatego też na każdym etapie cyklu produkcyjnego powinniśmy starać się o jak najlepszą optymalizację kosztów produkcji. Jednym ze sposobów ich ograniczenia jest zastosowanie aromatów pozwalających na skrócenie cyklu obróbki termicznej, a co za tym idzie uzyskanie lepszej wydajności wyrobu gotowego.

Zastosowanie takich środków jak MAS-pro Black Smoke 100 BZ, MAS-pro Gold Brown czy MAS-pro Natur Gold pozwala na znaczącą redukcję kosztów produkcji przy jednoczesnym utrzymaniu wysokiej jakości produktu finalnego, mającego wszelkie cechy pożądanego produktu premium.

Produkt Premium: **Kiełbasa mistrzowska**



Kiełbasa wieprzowa o charakterze Premium - zarówno jeśli chodzi o użyte składniki, jak i opakowanie. Zależało nam, aby najwyższą jakość pokazać bez użycia słowa „Premium”, ale dzięki odpowiednio dobranej szacie graficznej oraz wykorzystując zabieg imiennej personalizacji. Podkreślają one zarówno jakość produktu, jak i producenta. Sama kiełbasa to wynik bogatego doświadczenia naszych Technologów i zdecydowanie wyróżnia się spośród kiełbas typu swojska.

Składowe



MAS-pro
... by kreować smak
BLACK SMOKE



MAS-pro
... by kreować smak
**Skruszacz
PREMIUM**



MAS-pro
... by kreować smak
**Małopolska
PREMIUM**

Produkt Premium:

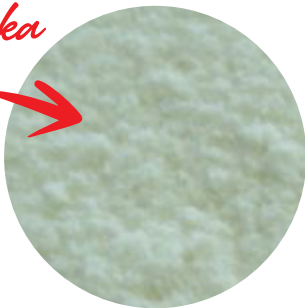
Szynka bukiem wędzona



Szynka o charakterze wiejskiej, tradycyjnej wędzonki. Zdrowa, produkowana lokalnie żywność jest nieustannie pożądana przez Klientów, a nasza szynka ma wszelkie cechy wyrobu produkowanego wręcz chałupniczą metodą przy jednoczesnym dostosowaniu jej do nowoczesnych i szybkich metod produkcji w dużych zakładach. Drewniane banderole i przędza świetnie podkreślają produkt w ladzie chłodniczej. Dzięki zastosowaniu min. MAS-pro BLACK SMOKE kolor wyrobu jest powtarzalny, a smak i soczystość w pełni nadają szynce wiejskiego, tradycyjnego charakteru.

Składowe

Kompletna solanka bez fosforanów



MAS-pro
... by kreować smak
Solmas
Szynka ze szpizarni



MAS-pro
... by kreować smak
BLACK SMOKE

Produkt Premium:

Kabanosy Chrup&Go



Produkt wpasowujący się w trendy sprzedaży w błyskawicznie rozwijanych sieciach convenience store. To małe, dogodne do szybkich zakupów punkty, w które idealnie wpasowują się sklepy firmowe zakładów mięsnych. Sam produkt jest o charakterze sytej przekąski lub lunchu, dedykowany dla aktywnego, młodego odbiorcy. Użyte przyprawy i dodatki MAS-pro gwarantują powtarzalny smak i odpowiednią kruchość wyrobu.

Składowe



MAS-pro
... by kreować smak
BLACK SMOKE



MAS-pro
... by kreować smak
Skruszcacz PREMIUM



MAS-pro
... by kreować smak
Błonnik pszenny



MAS-pro
... by kreować smak
Kabanosy
(kompozycja przypraw)

Produkt Premium:

Boczek wędzony



Boczek nieustannie święci triumfy na polskich stołach ze względu na wszechstronność zastosowania i gusta kulinarne naszego regionu. Nasz boczek został poddany obróbce z dodatkiem środka MAS-pro Gold Brown - idealnego do ubrązowania powierzchni pasztetów, wędzonek, pieczeni oraz innych produktów. Etykieta z użyciem złotego stampingu podkreśla jakość i charakter produktu oraz wyróżnia go w ladzie chłodniczej.

Składowe

MAS-pro
... by kreować smak

Solmas
Szyńska ze spiżarni

MAS-pro
... by kreować smak

NATUR GOLD

PRZED
zastosowaniem

PO
zastosowaniu
NATUR GOLD

Produkt Premium:

Kiełbasiak pieczony



Kiełbasiak ma wszystkie cechy produktu pretendującego do oferty wyrobów premium. Wykonany z wysokiej jakości mięsa, bogaty w białko i o niskiej zawartości tłuszczu jest idealnym konkurentem dla powszechnych szynek czy pasztetów. Zapakowany w drewnianą foremkę i kartonową, dwustronnie laminowaną wsuwkę wzbudza ciekawość już od pierwszego kontaktu. Dodajmy do tego piękny, głęboki kolor i uzyskujemy produkt, któremu naprawdę trudno się oprzeć.

Składowe

MAS-pro
... by kreować smak

Maga PREMIUM

MAS-pro
... by kreować smak

GOLD BROWN

PRZED
zastosowaniem

PO
zastosowaniu
GOLD BROWN

MAS-pro[®]

... by kreować smak



Aromaty wędzarnicze dostosowane do Twojej produkcji

NATUR GOLD **426/7210**

Środek nadający piękny brązowo – złoty kolor wyrobom.

Bez E-dodatków.

Deklarowany na etykiecie wyrobu gotowego jako aromat **naturalny**.

Szczególnie polecany do stosowania i nadawania koloru przy boczках i szynkach.

BLACK SMOKE **100 BZ 419/1550**

Skoncentrowany aromat dymu. Nadaje ciekawy ciemny kolor oraz subtelny aromat wyrobom.

Bez E-dodatków.

Produkt jest w pełni rozpuszczalny w wodzie i znajduje zastosowanie do barwienia wszelkiego rodzaju wędzonek oraz jelit naturalnych.

Intensywność barwienia uzależniona jest od stopnia rozcieńczenia barwnika wodą oraz czasu barwienia.

GOLD BROWN **821/7001**

Nasz nowy produkt do ubrązowania powierzchni pasztetów, wędzonek, pieczeni oraz innych produktów.

Bez E-dodatków.

Zalety stosowania Gold Brown to piękny wygląd wyrobu, skrócenie czasu obróbki, powtarzalność produkcji oraz łatwość stosowania.

MAS-POL[®]

— K I E L C E —
... by kreować smak

MAS-pro
... by kreować smak

MAS-pack
— studio opakowań —

MAS-POL Sp. z o.o. Sp. k. ul. Sitkówka 50, 26-060 Chęciny tel.: +41 344 25 14 www.maspol.com.pl

Posiadamy Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności  **FSSC 22000**