



Torema

PACKING INTELLIGENCE

Das Unternehmen Torema – seit mehr als 30 Jahren in der Fleischverarbeitung tätig

Unsere Lösungen für die Verpackung von Lebensmitteln: Die ToremaBox und der Torema Vakuumstick, die der Fleischreifung bzw. der Verpackung von Fleisch und weiteren Lebensmitteln (z.B. Fisch) dienen. Beide Produkte können unabhängig voneinander eingesetzt werden.

Seien Sie mit dabei. Höhere Qualität der Teilstücke = Höhere Gewinne

ToremaBox (Reifebox)



Die Box ermöglicht durch eine optimale Druckbeaufschlagung die Reifung von Fleisch. Durch die Pressung der Teilstücke in der Box wird das Wachstum von Milchsäurebakterien weitestgehend verhindert. Das Fleisch reift somit unter anaeroben Bedingungen (ohne Sauerstoff). Mit diesem Verfahren erhält Ihr Fleisch eine zarte Konsistenz und einen aromatischen Geschmack.

Weitere Vorteile

- Schnellere Reifung innerhalb von 12 Tagen anstatt in 4 - 6 Wochen
- Geringer Befall durch Mikroorganismen
- Energie- und Kostenersparnis von der Schlachtung bis zur Zerlegung
- Kapazität einer ToremaBox: bis ca. 100 kg

Torema Vakuumstick



Der Stick kann für *Fleisch - Gemüse - Fisch und Sous-Vide* gegarten Produkten eingesetzt werden. Das Produkt wird zusammen mit dem Stick in einer Vakuumverpackung verschweißt. Der Stick nimmt die Flüssigkeit und den Sauerstoff aus der Verpackung rein physikalisch durch Unterdruck auf. Das Produkt „liegt“ nicht mehr im eigenen Saft und die Qualität bleibt dadurch lange erhalten.

Weitere Vorteile

- Haltbarkeit über mehrere Wochen wird möglich
- Natürlicher Geschmack, Farbstabilität und Zartheit bleiben erhalten

Verpackungen mit Stick sind möglich bei

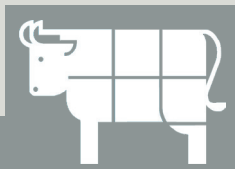
- SB-Vakuumverpackungen und Großverpackungen
- Flat-Skin Verpackungen
- Vorhandene Vakuumiergeräte können weiter genutzt werden

Wie wird der Stick verwendet?

- Den geöffneten Stick zusammen mit dem Produkt in den Vakuumbbeutel legen und anschließend vakuumieren
- Mit der Vakuumierung schließt sich der Stick automatisch durch Unterdruck

Bestellungen von Torema Vakuumsticks bitte unter info@toremapac.com

Vakuumstick: ab 0,16 Euro netto pro Stück (zzgl. Versandkosten)



Torema

PACKING INTELLIGENCE

Arbeitsweise in der Zerlegung ändern?

„Warum sollte ich meine Arbeitsweise ändern? Das funktioniert doch gut.“

Von der Schlachtung bis zum Verkauf gibt es Potential für Verbesserungen. Denn allein in Deutschland werden ca. 12 Millionen Tonnen Lebensmittel vernichtet (Daten: Jahr 2015). Auch Fleisch und Fleischprodukte haben daran ihren Anteil, obwohl die Herstellung von Fleisch arbeits- und kostenintensiv ist. Durch eine schnellere Reifung und längere Haltbarkeit können diese Verluste deutlich reduziert werden.

Zartheit des Fleisches

„Der Kunde möchte immer fettarmes Fleisch und kleinere Portionen. Dies führt zu Problemen beim Braten (Zartheit).“

Nach der Schlachtung werden die Hälften immer schnell heruntergekühlt. Die Folge ist oft Muskelverkürzung, sodass bestimmte Teilstücke nicht mehr richtig zart werden, auch wenn sie mehrere Wochen lang reifen.

Lösungen

Unsere Kunden, die zur Fleischreifung auch die ToremaBox einsetzen, wollen auf diese Vorgehensweise nicht mehr verzichten. Die Reifung mit der Box erfolgt schneller, das Fleisch wird in kürzerer Zeit zarter, die Kühlkosten reduzieren sich deutlich und höhere Erlöse können erzielt werden.

**Frischezerlegung - zusammen mit der ToremaBox eine hervorragende Lösung
Die anschließende Vakuumverpackung mit dem Stick vervollständigt das System**

Wie sieht die betriebswirtschaftliche Kalkulation aus?

Ihr bisheriges Verfahren

- Kaltzerlegung Rind
- Reifung 4 - 6 Wochen im Kühlraum
- Mehrmaliges Umverpacken der Teilstücke

Torema Pac-System (Box und Stick)

- Frischezerlegung Rind (nicht unter ca. 12 °C)
- Reifung 10 - 14 Tage in der ToremaBox
- Verpacken mit Stick direkt aus der ToremaBox
- Kosten bis zu 50% niedriger (Energie, Arbeit, Verpackung)
- Erlöse bis zu 40% höher (mehr Teilstücke als Steaks verkaufen)

**Seien Sie mit dabei.
Höhere Qualität der Teilstücke = Höhere Gewinne**

Sie haben Fragen? – Bitte zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

Interesse an der Torema Box? – Vereinbaren Sie einen Termin zur unverbindlichen Besprechung.

Interesse am Torema Vakuumstick? – Kontaktieren Sie uns und Sie erhalten ein Musterpaket mit Anleitung.