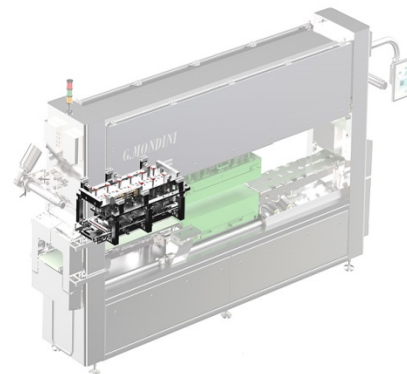


L'emballage parfait pour une viande de haute qualité

C'est en 1890 que les familles Beghetto et Pilotto commencent à travailler ensemble dans le domaine de l'élevage de bétail. Année après année, génération après génération, la petite entreprise familiale est devenue l'une des plus grandes entreprises italiennes dans le conditionnement de la viande bovine. Aujourd'hui, **Centro Carni Company**, avec ses grandes marques You & Meat, Unika, Greel, St Patrick's Farm et Il banco del Bepi, est leader dans son domaine, avec un développement année après année.

La société **Centro Carni** traite les parties avant et arrière du veau, génisse, bétail adulte et du porc, avec une production quotidienne pouvant aller jusqu'à 70 tonnes dans le désossage et 1.000 kg / heure de viande transformée et congelée. Les découpes principales sont emballées sous vide, en MAP ou SKIN, ou transformées en préparation viandes fraîches ou congelées.



Ce qu'ils disent de nous :

«Chez Centro Carni Company nous produisons des produits sophistiqués, de haute qualité et nous cherchons toujours de nouvelles solutions pour préserver le goût et la qualité de nos produits: nous cherchons un partenaire pour collaborer à la conception de l'emballage de haute qualité.»

Nous avons toujours mis en premier plan la sauvegarde de la sécurité alimentaire et nous cherchons un nouveau système d'emballage pour assurer une longue durée de conservation et d'hygiène de nos produits en permettant de garder le processus de maturation de la viande et en améliorant les caractéristiques de goût, tendresse, tout ce qui fait richesse de la viande. G.MONDINI, que nous savions leader du secteur de l'emballage pour ses operculeuses a compris et répondu à notre demande ".

Pour notre client **Centro Carni Company**, nous avons fourni une **operculeuse Trave type 367-VG** avec l'application **Darfresh® on Tray**. Cet emballage Skin sous vide permet de prolonger la durée de conservation de la viande fraîche prête à consommer. Il s'agit d'une solution économe puisque l'opercule de la barquette est réalisé avec utilisation du film à 100% et donc zéro déchet et zéro déchet de film. Cet emballage apporte d'excellentes opportunités de merchandising avec un aspect haut de gamme, une bonne tenue dans le congélateur et une ouverture facile.

"Nous avons choisi G.MONDINI dont le professionnalisme s'est avéré être à la hauteur de l'excellence de notre produit, et grâce au nouveau système d'emballage, nous avons pu élargir notre gamme de produits. Ce partenariat nous a apporté énergie, innovation et qualité. "