

SIMO – bringt Fisch in Form!

SIMO – we put fish into the right shape!

SIMO – met le poisson en forme!



FISHPROCESSING

Lachs-Salami

Salmon Salami

Saucisson de Saumon

Produktvorteile

- ✓ Innovatives Produkt nach traditionellem Herstellungsverfahren
- ✓ Feiner Geschmack
- ✓ Angenehme Textur
- ✓ Optimierte Mikrobiologie
- ✓ Eindämmung von Listerien
- ✓ Optimierte Wasseraktivität
- ✓ Verbesserte Haltbarkeit
- ✓ Ph Wert optimiert

Formen

- Würfel
- Chips
- Streifen
- Stangen

Verwendung

- Fertiggerichte TK & gekühlt
- Salate
- Sandwiches
- Pizza TK & gekühlt
- Snacks

Advantages

- ✓ Innovating product - traditional process
- ✓ Fine taste
- ✓ Pleasant texture
- ✓ Improved micro values
- ✓ Listeria inhibiting
- ✓ Improved water-activity
- ✓ Improved shelf-life
- ✓ Ph regulated

Formats

- Cubes
- Chips
- Strips
- Slicer logs

Use

- Ready meal chilled & frozen
- Salads
- Sandwiches
- Pizza chilled & frozen
- Snacks

Avantages

- ✓ Produit innovant- processus traditionnel
- ✓ Excellent en goût
- ✓ Texture plaisante
- ✓ Valeurs microbio améliorées
- ✓ Listéria: réduction du déploiement
- ✓ Amélioration: activité de l'eau
- ✓ DLUO améliorée
- ✓ Ph contrôlé

Formats

- Cubes
- Timbres
- Allumettes
- Barres à trancher

Verwendung

- Plats cuisinés frais & surgelé
- Salades
- Sandwiches
- Pizza frais & surgelé
- Snacking

