

SIMO – bringt Fisch in Form!

SIMO – we put fish into the right shape!

SIMO – met le poisson en forme!



FISHPROCESSING

Bio-Protection

Produktvorteile

- ✓ Verbesserte Produktsicherheit
- ✓ spezielle Schutzkultur
- ✓ Verbesserte Haltbarkeit
- ✓ Eindämmung von Listerien
- ✓ Clean Label

Technologie

- Roh
- Geräuchert

Formen

- Würfel
- Chips
- Streifen
- Stangen

Verwendung

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

Bio Protection

Advantages

- ✓ Improved food safety
- ✓ Specific protective culture
- ✓ Improved shelf life
- ✓ Listeria inhibiting
- ✓ Clean label

Technology

- Raw
- Smoked

Shapes

- Cubes
- Chips
- Strips
- Slicer log

Use

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

Bio Protection

Avantages

- ✓ Sécurité alimentaire améliorée
- ✓ Culture protectrice spécifique
- ✓ Optimisation de la DLUO
- ✓ Listeria: réduction du déploiement
- ✓ Clean label

Technologie

- Cru
- Fumé

Formats

- Cubes
- Timbres
- Allumettes
- Barres à trancher

Usage

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



SIMO Fishprocessing

Hilbringer Strasse 2-4
D-66663 Merzig | Germany
Tel. +49 6861 912 11 0
Fax +49 6861 912 11 10
info@simo.de
www.simo.de