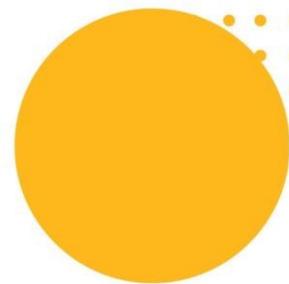


Salavi®

Uma linha icónica para um produto de tradição.



A gama Salavi oferece uma série de soluções completas para a produção de salame, conseguindo um produto final com o sabor representativo deste tipo de produto, ao passo que é preservada a personalidade que o caracteriza há gerações.

- Trata-se de uma das linhas mais apreciadas pelos nossos clientes, tanto pelo seu sabor como pelo seu desempenho técnico.
- Elevada penetração das nossas fórmulas no mercado nacional e internacional.
- Reconhecimento desta linha no setor dos embutidos crus curados.
- Adaptação às novas necessidades do mercado: rótulos reduzidos e ecológicos.
- Oferecemos formulações completas que simplificam o processo de fabricação.



Benefícios:

- Proporciona ao produto final uma identidade e prestígio próprios dentro do mercado.
- Obtenção de um produto complexo sem a necessidade de recursos elevados.
- Soluções completas que minimizam os erros na pesagem dos ingredientes.
- Uniformidade em todos os lotes de fabricação.
- Formulações adaptadas a todas as apresentações, incluindo peças inteiras ou fatiadas.

Algumas das nossas soluções:

- Salavi® Completo SA
- Salavi® pmr 602
- Salavi® Biológico
- Salavi® pmr s/a

