

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



CULTURES TASTE TECHNOLOGY FOR **/Food**



Refinamos la comida.

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY





ÍNDICE

Acerca de nosotros	5
Nuestra Historia	8
Nuestro servicio	10
Nuestras soluciones para	
/Meat	12
/Milk & Cheese	14
/Veggie	16
/Fish	18
Meat Cracks [®]	20
MicroTec	22

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



Cultivos Sabor Tecnología

ACERCA DE NOSOTROS

REFINAMOS ALIMENTOS. DE FORMA NATURAL.

M FOOD GROUP® se centra, entre otros, en el desarrollo, la producción y la distribución de cultivos iniciadores y protectores, aditivos funcionales y mezclas de especias.

La empresa está totalmente especializada en soluciones para la industria alimentaria. M FOOD GROUP® es heredera de Meat Cracks®, que desarrolla soluciones a medida especialmente para productos cárnicos y embutidos.

Su oferta incluye entre tanto productos a medida para pescado y productos vegetarianos, frutas y verduras, así como leche y quesos. Con sus experimentados profesionales y soluciones especiales innovadoras, la empresa, bajo la mano rectora de sus propietarios, ha proporcionado a sus clientes en todo el mundo una verdadera ventaja tecnológica desde su constitución en 2001.



Cultivos iniciadores y
protectores



Especias y aditivos



Investigación y
desarrollo



Soluciones
individuales



Servicio tecnológico
de atención al cliente



Talleres y
capacitaciones

EMPRESA FAMILIAR

A la hora de refinar alimentos de forma natural, en M FOOD GROUP® podemos echar la vista atrás a casi 20 años de experiencia. Somos de las pocas empresas capaces de apoyar activamente a nuestros clientes en todo el proceso, desde la idea inicial hasta el producto listo para comercializar. Es este enfoque integral el que nuestros clientes aprecian y seguimos comprometidos con esta idea.



Gregor Scheffer

Socio gerente



Dominik Scheffer

Socio / Director de ventas



CULTIVOS

CULTIVOS INICIADORES Y PROTECTORES

MicroTec está especializada en la investigación y el desarrollo de nuevos microorganismos y productos biotecnológicos. Desde la producción de cultivos en laboratorio hasta la escala de producción y la producción de microorganismos en nuestra propia planta de fermentación.

Los cultivos iniciadores y protectores se producen en la sala limpia de clase 10 de la propia empresa: microorganismos que apoyan los procesos de fermentación de los alimentos de diversas maneras y, sobre todo, de forma segura.

SABOR

ESPECIAS Y ADITIVOS

Con todo el sabor: En la producción de mezclas de especias y aditivos funcionales, los extractos de especias, los aceites de especias o los preparados individuales se mezclan mediante plantas mezcladoras de alto rendimiento.

El sistema de gestión de calidad de MeatCracks está certificado a un nivel superior de acuerdo con IFS Food y el Reglamento sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos de la CE. Además, los productos pueden certificarse como Halal (incluida la Pascua judía) a petición del cliente.

TECNOLOGÍA

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

No importa si es a petición del cliente o por iniciativa propia: En nuestro centro de investigación y desarrollo, los equipos de investigación trabajan en productos innovadores y nuevos tipos de tecnologías de producción que hacen que la comida sea aún mejor.

MicroTec

MeatCracks[®]



NUESTRA HISTORIA

2001

Constitución de la empresa e inicio de la producción

2009

Construcción del centro de investigación y desarrollo

2004

Puesta en marcha de la producción de biofermentos

2017

Reestructuración en una empresa familiar
Constitución de MicroTec GmbH

2019

Constitución de
MC Benelux BV

2021

Cambio de denominación,
de Meat Cracks Vertriebs GmbH
a M FOOD GROUP[®] GmbH

2020

Constitución de
MC Balkans doo.



NUESTRO SERVICIO

Más que solo servicios: Le acompañamos y apoyamos activamente en todo el proceso, desde la idea hasta la puesta en marcha. Nos vemos como solucionadores de problemas, afrontando mano a mano con el cliente las exigencias específicas del mercado y las tareas cambiantes.



DESDE LA IDEA HASTA LA COMERCIALIZACIÓN

Escuchamos y entendemos a nuestros clientes. Conocemos las demandas del mercado y ofrecemos un apoyo completo y orientado a los objetivos en relación con:

- Su producto personalizado
- Ideas de productos innovadoras
- Cuestiones relativas a las especificaciones
- Aplicaciones y cuestiones de tecnología alimentaria



RENTABLE, RÁPIDA Y FLEXIBLE

Fermentación por encargo

Producimos por encargo microorganismos y levaduras en condiciones aerobias y anaerobias.

- Producción de cepas individuales y mixtas liofilizadas
- El producto final puede suministrarse en forma liofilizada o en forma líquida
- También es posible producir cantidades más pequeñas

BUSINESS UNITS

Además de las soluciones para carne y embutidos, nuestra cartera también incluye soluciones personalizadas para productos vegetarianos, frutas y verduras, productos lácteos y quesos, así como pescado.



TALLERES Y CURSOS DE FORMACIÓN

- Formación tecnológica para "jóvenes profesionales"
- Presentación de la gama de productos sobre temas específicos, como el campeonato mundial, la India, etc.
- Presentaciones de producto personalizadas, con o sin producción, según se desee

Junto con el equipo de desarrollo de productos de M FOOD GROUP®, desarrollamos visitas, talleres o presentaciones adaptadas a sus necesidades y temas específicos.



SOLUCIONES TAN INDIVIDUALES COMO NUESTROS CLIENTES

En estrecha colaboración con nuestros clientes, desarrollamos conceptos adaptados al mercado. Además de la satisfacción del cliente, nuestra principal prioridad es una ejecución orientada a los objetivos, sostenible, rápida y precisa.

Como punto de contacto central para todas las preocupaciones de los clientes, procesamos en plazo sus consultas personales con los respectivos equipos de expertos del M FOOD GROUP®.

CULTIVOS SABOR TECNOLOGÍA PARA

CARNE Y EMBUTIDOS

El perfeccionamiento de productos de la industria cárnica y del embutido es nuestra especialidad.

Los cultivos iniciadores y protectores, los aditivos funcionales y las mezclas de especias se desarrollan para la aplicación respectiva de los productos y han demostrado su éxito en el mercado.



Las soluciones personalizadas y los productos optimizados de los expertos de M FOOD GROUP[®] se corresponden exactamente al perfil de requisitos requerido.

El centro de investigación y desarrollo, con su planta de carne propia, también ofrece a los clientes la oportunidad de subcontratar el trabajo de desarrollo de productos desde la idea inicial hasta la producción de muestras. Esto se traduce en una reducción de la presión sobre los recursos de personal.

Si se desea, se puede avanzar en el trabajo de desarrollo junto con el personal de servicio al cliente, siempre con el objetivo de lograr los mejores resultados.



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



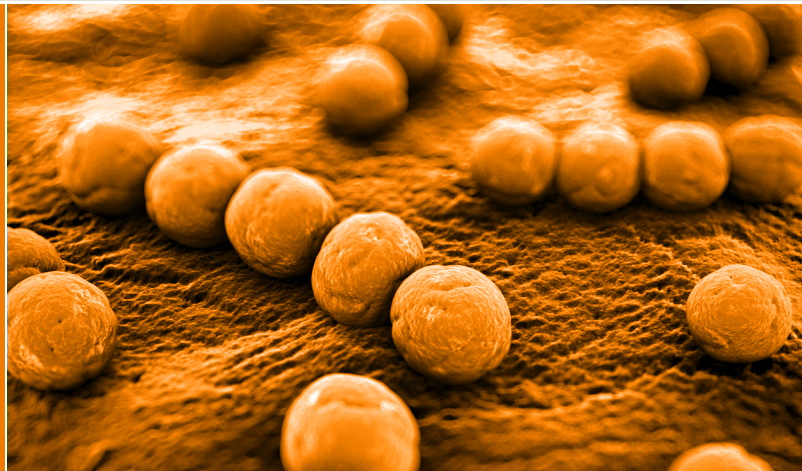
CULTIVOS SABOR TECNOLOGÍA PARA
LECHE Y QUESO

Nuestros amplios conocimientos en el campo de la mejora natural de alimentos se extienden también a los cultivos iniciadores para productos lácteos.




Ya sea kéfir, yogur, requesón o leche agria, el uso específico de nuestros microorganismos M-CULTURE[®] contribuye decisivamente al éxito.

Para la producción de queso ofrecemos microorganismos adaptados. Nuestra gama de servicios incluye, además de cultivos, también cuajo microbiano, natamicina, cuajo natural en polvo y mucho más.



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



CULTIVOS SABOR TECNOLOGÍA PARA
PRODUCTOS VEGETARIANOS
FRUTAS Y VERDURAS



También estamos perfectamente equipados para la gran tendencia de los productos vegetarianos.

Su amplia experiencia en el campo de los aditivos y las especias permite a nuestros expertos ayudar a los fabricantes a encontrar alternativas vegetarianas seguras y rentables y, al mismo tiempo, a prescindir de aditivos innecesarios.

Las alternativas vegetarianas a la carne o el pescado han experimentado un crecimiento muy fuerte en los últimos años. Asumimos que estos productos vegetales se establecerán en el mercado a largo plazo.

Le apoyamos en el desarrollo de productos que sean atractivos para los consumidores y que atraigan su atención en este mercado de moda.

La "explosión de frescura" para los productos frescos

Las verduras crujientes y la fruta fresca son populares durante todo el año y también cada vez más importantes para las crecientes tendencias de "Snack" y "ToGo". Lo apoyamos cuando se trata de optimizar la frescura de sus productos hasta el "tenedor" del consumidor.

Además de los componentes individuales del sabor, la gama de servicios también incluye sofisticados emulsionantes y estabilizadores para deliciosos aderezos y salsas.



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



CULTIVOS SABOR TECNOLOGÍA PARA

PESCADOS Y MARISCOS

También producimos cultivos, aditivos y mezclas de especias para pescado, marisco y delicatessen.



La gama de servicios también incluye la generación de ideas – desde las materias primas hasta la producción en serie, asesoramiento conceptual para el desarrollo de la producción de productos industriales del pescado, del marisco y delicatessen, tanto a nivel nacional como en el extranjero, así como la producción de muestras y la optimización de las materias primas y materiales auxiliares.

Los clientes de M FOOD GROUP[®] tienen acceso a un equipo de profesionales con amplia experiencia. En las sesiones de consulta se identifican los objetivos y requisitos concretos del proyecto en cuestión, sobre cuya base se elabora una solución a medida. De esta manera, los clientes reciben productos optimizados que se ajustan exactamente a sus deseos.



MEAT CRACKS®

CULTIVOS SABOR TECNOLOGÍA "MADE IN GERMANY"



PRODUCCIÓN DE MEZCLAS DE CULTIVOS

En Meat Cracks®, todos los cultivos iniciadores y protectores de M-CULTURE® se producen en la joya de la corona de la planta: la sala limpia interna de clase 10. Los pasos más importantes se llevan a cabo bajo un flujo laminar, lo que garantiza una producción libre de gérmenes ajenos. La suave mezcla de los cultivos se lleva a cabo en un sistema cerrado.

La seguridad de la producción, con soporte informático, está garantizada no solo por el control de los procesos, sino también por la completa trazabilidad de los lotes y el control del peso mediante controladores de peso.



PRODUCCIÓN DE MEZCLAS DE ESPECIAS

En la producción de mezclas de especias y aditivos funcionales, las especias, los extractos, los ingredientes funcionales y los aditivos se mezclan mediante plantas mezcladoras de alto rendimiento. Estas distribuyen de forma uniforme y homogénea, mediante el uso de técnicas especiales de mezcla, los distintos componentes de las recetas con proporciones de hasta el 0,03 por ciento.

Una combinación de sistemas de cribado y detectores de metales asegura que no penetre ningún componente indeseable en los sistemas de mezcla. Todos los pasos de la producción, desde la mezcla hasta el embolsado en envases de tamaño individual se acompañan de amplios controles de seguridad.





ALTA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS GRACIAS A UN CONTROL DE CALIDAD DE PRIMERA CATEGORÍA

Todo responsable de los ingredientes de los alimentos debe poder confiar en un control de calidad continuo y consistente. El alto nivel de compromiso de la empresa con la seguridad alimentaria se refleja en la certificación de su sistema de gestión de la calidad, entre otras cosas.

Los numerosos mecanismos de control propician la deseada "gestión libre de errores":

- Análisis sensorial y espectral de todas las mercancías entrantes
- Procesos de producción con soporte informático
- Aislamiento de cuerpos extraños por medio de tamices y detectores de metales
- Análisis espectral de todos los lotes de productos intermedios y finales
- Análisis de muestras por un laboratorio externo
- Inspecciones según el plan de pruebas a través del laboratorio interno y de laboratorios externos acreditados
- Trazabilidad completa



CERTIFICADOS

IFS Food

VLOG

Valid-IT GMO & Spices

BIO

V-LABEL

HALAL

Gesicherte Nachhaltigkeit

AFI



MeatCracks®



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY

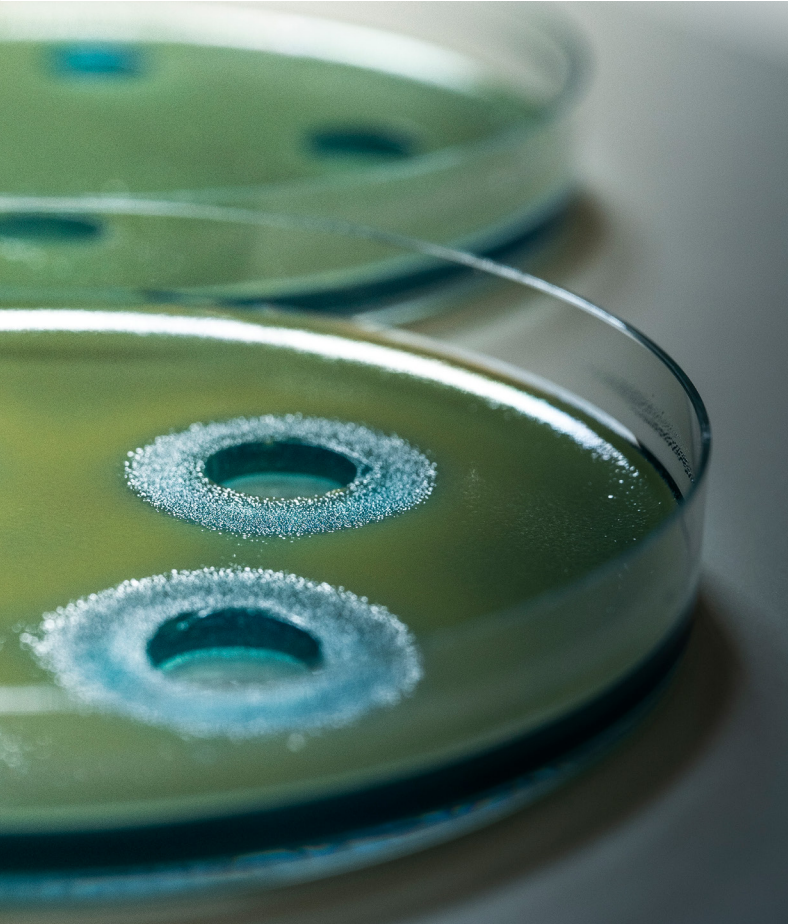
MICROTEC

CULTIVOS "MADE IN GERMANY"

MicroTec GmbH es experta en la investigación, el desarrollo y la fabricación de productos biotecnológicos pioneros.

La empresa está especializada en la producción de cultivos iniciadores y protectores puros para aplicaciones posteriores en el sector de los alimentos fermentados.





CULTIVOS PARA ALIMENTOS SEGUROS Y DELICIOSOS

La investigación y desarrollo se llevan a cabo internamente y se amplían mediante una estrecha colaboración con renombrados institutos de investigación externos.

El acceso a microorganismos particularmente adecuados se garantiza mediante proyectos de "screening" en diversas universidades y escuelas superiores, la investigación y el desarrollo internos y el acceso a más de 150 colecciones de cepas en toda Europa.



LA PLANTA

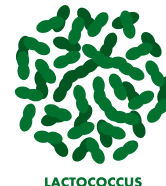
La planta de fermentación de MicroTec está diseñada para la producción de microorganismos. La producción completamente automática asegura una explotación altamente eficiente.

A lo largo del proceso de fermentación permite controlar con precisión un gran número de parámetros, como la temperatura, el valor de pH, la concentración de oxígeno y la densidad óptica.

La planta está equipada con los más altos requisitos de higiene y cuenta asimismo con las certificaciones para producir cultivos iniciadores y protectores Kosher y Halal. Las instalaciones de CIP y SIP garantizan la satisfacción óptima de las más altas exigencias de higiene y seguridad.

CIP significa "limpieza in situ" y SIP, "esterilización in situ". Todos los procesos de limpieza y esterilización se realizan de forma totalmente automática sin necesidad de desmontar la máquina o los componentes de la planta.

MicroTec



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY




Food Group



**DOWNLOAD
CENTER**




M FOOD GROUP® GmbH

 Rienshof 2

D-49439 Steinfeld-Mühlen

Germany

 +49 5492 55700-100

 info@m-foodgroup.de

 www.m-foodgroup.de



S922