



«EU Brand» - ahol a hagyomány és az innováció találkozik!

A baromfi- és sertéshúsból készült termékek a mai rohamosan fejlődő világban élő emberek egészséges táplálkozásának alapját képezik. A könnyen felszívódó fehérjéknek, aminosavaknak, ásványi anyagoknak és vitaminoknak köszönhetően a hús és a hústermékek nélkülözhetetlenek azok számára, akik gondoskodnak egészségükről és aktív teljes értékű életvitelükről.

Az általunk újonnan létesített „Olimp Frost” Kft. magas minőségű húst és hústermékeket állít elő a legkorszerűbb EU-s technológiák és szabványok alkalmazásával. Vállalatunk a legkorszerűbb – magas fokú automatizálással rendelkező – berendezéseket alkalmaz, ami lehetőséget teremt a kizárólag minőségi és az Európai Unióban, valamint az EU határain túl élő több milliányi ember ízlésének és igényeinek megfelelő termékek előállítására.

A vállalatunk által „EU Brand” jelölés alatt forgalmazott hús olyan innovációs technológia segítségével kerül feldolgozásra, amely számos nyilvánvaló pozitív tulajdonsággal rendelkezik:

- a termék általános tulajdonságainak javítása, mind a termék külsejét, mind a belső tulajdonságait illetően;
- hosszabb szavatossági és tárolási idő;
- a különféle baktériumok és fertőzések a termékbe történő kerülésének megakadályozása;
- puha, lédús állag és az ízben észlelhető pozitív tulajdonságok az elkészítés után;
- magasabb fehérje tartalom, ami jobb hasznosuláshoz vezet az emberi szervezetben.

Az „EU Brand” termékvonallal előállítás során alkalmazott technológiák lehetőséget teremtenek az „Olimp Frost” vállalatnak arra, hogy új szintre kerüljön az európai húspiacon az ár/érték arány tekintetében, ami kedvezően hat a magyar élelmiszerek versenyképességére, és ismételten bizonyítja azt, hogy a magyar húsipar rendelkezik korszerű technológiákkal.





Székhely: 1136 Budapest, Hegedűs Gyula u. 28. fsz/6. • Telephely: 4244 Újfehértó, Gyár u. 2.
Email: olimp.frost.kft@gmail.com • Web: www.olimpfrost.hu