PRESERFOOD TM/MEAT

1ª MARCA MUNDIAL SIN TOXICOS

PRODUCTO DE PROLONGACION DE LA VIDA UTIL DE LA CARNE (SIN SULFITOS) ,

PROTECTOR ANTI-MICROBIANO (DISRUPTOR ELECTRO CELULAR DE MEMBRANA)

PROVEE DE MEJORA NUTRICIONAL Y

PRESERVA EL SABOR NATURAL DE LA CARNE

PRESERFOOD TM/MEAT

EL #1 MUNDIAL

EN PROLONGACION DE LA VIDA UTIL

SALUDABLE Y SIN SULFITOS

La carne y productos cárnicos son un medio ideal para la proliferación de bacterias y vida microbiológica. Esto sucede desde el sacrificio hasta la mesa, por lo que el gran mercado de "listo-para-comer" centrado en productos de carne necesita de soluciones de protección frente a la amenaza de la contaminación así como de extensión de vida útil de los productos que comercializa. Las autoridades promueven la abolición el uso de sulfitos y derivados dentro de este tipo de alimentos de la carne por cuestiones de salud pública. Ningún otro producto puede ofrecer una garantía de conservación de la carne como **PreserFood TM / CARNE**, para la industria y los consumidores.

PRESERFOOD TM/ MEAT está formado por ingredientes, nutrientes y sales minerales que existen de manera natural en la carne y dentro del cuerpo humano. Nuestra combinación sinérgica de estos ingredientes crea una barrera natural que interrumpe la capacidad de la bacteria de sintetizar peptidoglicános de membrana y por tanto de vivir y reproducirse. **PRESERFOOD TM/ MEAT** es activo frente a una multiplicidad de microorganismos incluyendo Gram- y otros productores de endotoxinas que pueden ser potencialmente letales. (Estos resultados y su efectividad han sido probados en condiciones extremas de estrés de los productos y situaciones de contaminación de productos tratados con nuestra formula protegida)

TODO EL SABOR DE LA CARNE CON "CERO" TÓXICOS, ¡TODO POR TU SALUD!

Su negocio es tan importante como la salud de su cliente.

Por eso que hemos aceptado el reto y la oportunidad de investigar y descubrir, para lanzar al mercado un producto revolucionario que se está convirtiendo en todo un best-seller en el mundo, dado en el aumento de la demanda de anti-microbianos naturales y prolongadores de vida útil de la carne y derivados sin el empleo de ciertos conservantes tóxico-químicos que se utilizan y son peligrosos para nuestra salud y la vida en su consumo a medio y largo plazo. El mercado de determinados productos de carne está creciendo todos los días, y las empresas se preocupan por la salud y seguridad de sus productos, así como el comportamiento del mercado y los hábitos del consumidor, como muestran las estadísticas.

La prevención de forma natural y sana del crecimiento microbiano y de agentes patógenos y otros organismos que deterioran los alimentos y las enfermedades que causan es una demanda creciente de los consumidores y la industria. Hemos tomado el reto y creado el primer compuesto sin sulfitos con actividad sinérgica capaz de controlar el crecimiento de bacterias de manera segura, eficaz, manteniendo todo el sabor natural de la carne y mejorando el valor nutricional de los productos derivados con un impacto negativo "cero" en la salud de los consumidores, tanto en el medio como en el largo plazo.

Nosotros no hacemos milagros. Hacemos ciencia para usted!

PreserFood TM/ CARNE

Cambia tu Comida_Cambia tu Vida!

Es una iniciativa ecológica promovida por nuestra empresa, preocupada por los problemas de salud pública derivados de la cadena de presión que obliga a las empresas de alimentos de carne y derivados a utilizar sustancias nocivas químicas y conservantes. A pesar de que estos productos estén permitidas y "autorizados" para su uso dentro de estos alimentos, lo cierto es que están lejos de ser sano y estar exentos de efectos sobre la salud. Los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos van en aumento, incluso en países desarrollados, y con el paso del tiempo, los retos planteados por la industria de alimentos de origen animal y los productos e ingredientes de alimentos frescos han aumentado. Los métodos tradicionales de conservación de alimentos son menos eficaces en la prevención del crecimiento de estos patógenos. Atmósfera modificada, por ejemplo, reduce el deterioro por aerobios pero aumenta la virulencia de patógenos como E. Coli 0157H7, muy común en las hamburguesas y los productos cárnicos o Listeria, otro patógeno de alto impacto de la carne procesada. Los sobres y contenedores especiales son tratados con otros productos químicos de contacto que finalmente aparecen en los alimentos y tienen un impacto incierto y / o desconocido en la salud humana. El reto era crear un producto elaborado a partir de nutrientes e ingredientes que existen en el cuerpo humano por sí mismos, con la combinación exacta y la fórmula para desarrollar una barrera natural (alteración de la membrana) y por este mecanismo, promover la prevención de que tales patógenos puedan vivir y reproducirse, poniendo en peligro la vida y la salud nuestra y de aquellos que son importantes para nosotros también

Food-Safety

Nutritional Enhancement

All natural Flavor

Shelf Life Extension.....

PESERFOOD TM/ MEAT

Alimentos Saludables y Un Mundo de Ventajas!!!

Desarrollamos soluciones para la industria al traer lo mejor de la ciencia y de la tecnología, la investigación de vanguardia junto con nuestro mejor saber hacer y ofrecer productos que ayuden a mejorar nuestra calidad de vida, con especial énfasis en la eliminación de los productos químicos tóxicos de digestivo y cadena alimentaria. Nuestro personal estará más que feliz de ayudarle a resolver cualquier cuestión o inquietud que pueda plantearse. Por ello, no dude en contactar con nosotros en cualquier momento.

Nuestro Equipo:

Sales Manager +34 689 881 998 (Mrs. Alvarez)

International & EMEA Countries + 34 964 450 498 (Mr. Arago)

Back Office International. (Mr. Vidal)

Iberia:: +34 962 242 656 (Mr. Castells) +34 674001716

Latin America: + 34 962 062 340/ +34 651 387 497 (Mr. Hernández)

Back Office Latin America: (Mr. Peiró)

Eastern Europe & Russia: +34 951 256 916/ +34 664 504 351 (Mrs. Dumitrascu)

Back Office Comercial: (Mr. Serrano)

Por correo electrónico a: info@preserfood.com o alternativamente a través de nuestras Webs o en la dirección de información general: info@ndpharmabiotech.com,

ND Pharma & Biotech

MAKING LIFE BETTER