

# Miguel Vergara apuesta por los platos preparados

Cuenta ya con cinco referencias entre las marcas  
'Cooking Time' y 'Supra'

La compañía vallisoletana Miguel Vergara ha decidido dar un paso adelante en su negocio de carne de vacuno introduciéndose en platos preparados, buscando ofrecer un valor añadido. Para ello ha creado la marca 'Cooking Time' bajo la cual ha presentado churrasco de ternera asado

en tres variedades distintas: 'tradicional', 'mediterráneo' y 'oriental'. Los dos primeros están macerados con aceite de oliva, mezcla de hierbas aromáticas, ajo, especias, sal y extracto de humo natural. Mientras, el 'oriental' también lleva salsa teriyaki y miel. Estas referencias están elaboradas sin gluten

sicht pack®  
**HAGNER**



PET Future Films Polylox®



**HAGNER PET Future Films Polylox®** es fabricante y confecciona películas rígidas en A-PET monocapas, coextruidos multicapas y películas en complejo (laminadas libres de solventes) para los mercados de Alimentación, Medicina, Farmacia, y envases para cajas de no alimentación. Nuestro representante para el mercado de Alimentación es: W.K. Thomas Packaging S.A.

**sicht-pack HAGNER GmbH**  
D-72280 Dornstetten/Hallwangen  
phone +49 (0) 7443 / 25-0  
Fax +49 (0) 7443 / 31 22

[sicht-pack-hagner.de](http://sicht-pack-hagner.de)

**Contactar par future films  
en España/Portugal:**

 **W.K. THOMAS  
PACKAGING, S.A.**  
SISTEMAS DE ENVASADO AL VACIO

y están pensadas para calentarse tanto en el microondas como en el horno.

Aparte, el catálogo se completa con lomo de ternera al horno, que, también ofrece la posibilidad de calentarlo en la sartén o la plancha. Asimismo se puede consumir en frío, sacando el producto del envase y dejando atemperarlo durante unos cinco o diez minutos. Además, la empresa recomienda su consumo acompañado de pimientos o incluso en bocadillo. La línea 'Cooking Time' se presenta en formatos de 300-350 gr envasados al vacío en plástico termoformado dentro de estuche de cartón.

A través de estos lanzamientos, la empresa continúa un camino que ya inició en junio de este mismo año con la Hamburguesa 'Supra', lista para consumir. El producto incluye panecillo de sésamo, hamburguesa de vacuno,

queso edam, bacon y ketchup.

Estos lanzamientos son el fruto de varios años de trabajo para Miguel Vergara, que ha invertido un total de 1,5 M€ que se repartirían entre I+D+i y maquinaria. Hasta ahora la empresa se había especializado en la venta de carne de vacuno, queriendo ahora abarcar un mayor rango de producto y clientes. Además este nuevo catálogo busca alejarse de la imagen negativa de la comida rápida, teniendo un contenido en grasas que oscila entre el 2,1% y el 10%. Además, cuenta con un alto aporte de hierro de fácil absorción.

**Carlos Sánchez**

