



ZAŁOŻENIA BAZOWE DO KONKURSU
„HILTON’S INNOVATION CHALLENGE”

1. Surowe produkty mięsne czyste lub z dodatkami przypraw, wieprzowina, wołowina oraz tzw. mix, czyli mięso wieprzowo-wołowe.
2. Możliwe do zapakowania w atmosferze modyfikowanej lub próżniowo.
3. Dodatki dopuszczone w przemyśle spożywczym dla grupy mięsa.
4. Możliwe do produkcji - z surowców mięsnych powszechnie dostępnych możliwych do przetwarzania na maszynach produkcyjnych lub w obróbce manualnej np. piły rzeźnicze.
5. Dostępne dla każdego – możliwe do sprzedaży w warunkach obecnie funkcjonujących sklepów dużych sieci detalicznych.

W celu uzyskania odpowiedzi na pytania powstałe w trakcie przygotowywania projektu można kontaktować się mailowo z **Anną Ptak** anna.ptak@hiltonfoods.pl