

14.93x13.27	1	עמוד 94	ידיעות חיפה	28/11/2014	45361151-6
איזון - מפעל לבש - 83658					

צרכנות – עסקים

לראשונה בארץ: חברת איזון, מפעל בוטיק לייצור בשר ונקניק כשר בחיפה, משיקה בימים אלה שני מוצרים חדשים: סינטה עגל מעושן ואנטריקוט עגל מעושן. חברת איזון, מפעל בוטיק לייצור בשר ונקניק כשר בחיפה, משיקה בימים אלה שני מוצרים חדשים: סינטה עגל מעושן ואנטריקוט עגל מעושן. מדובר בשניים מתוך שלושה נתחי הסטייקים המוכרים ביותר השלישי הוא הפילה), הלקוחים מהחלקים הנייחים של הפרה. לדברי שמעון ביטון, מנהל השיווק של החברה, "אנחנו היחידים בארץ שמעשנים נתחי אנטריקוט וסינטה. המוצרים המעושנים מיועדים למעדניות יוקרתיות ולקבלות פנים באירועים שבהם פורסים נתחים קרים או חמים לנגד עיני האנשים". לדבריו, העישון מתבצע במשך שעות אחדות. הייחוד של בשרי האיכות המעושנים הוא בהעשרת הבשרים בתבלינים (מה שלא נעשה בבשר מיושן) שעובר תהליך בישול ולאחר מכן תהליך עישון שבו מוטמע בבשר ריח העשן המעשיר את טעמו של הבשר, הופך אותו לעסיסי יותר ומוסיף לו ארומה וניחוח מיוחדים.

יצוין, כי לא ניתן לעשן נתחים אלה בתהליכי עישון ביתיים.

שני מוצרים אלה מצטרפים לשורה של מוצרי נקניק ובשר המיוצרים במפעל שנוסד בשנת 1932 בחיפה. מוצריה משווקים בעיקר בצפון ומרכז הארץ לשוק הצרכני והמוסדי בהם מלונות, אולמות שמחה ועוד. בבעלות המפעל חווה לגידול עגלים, טלאים וכבשים בעמק יזרעאל וכן רשת הכוללת ארבע מעדניות בחיפה והקריות, שבהן נמכרים כל מוצריה.

