



CIA Aboliv a lansat o gama de specialitati crud-uscate maturate in mediu natural salin, unicata in Romania. Produsul maturat in Salina Turda are aproximativ 100 de grame, contine carne de porc si se numeste "PASTRAME Mix". Termenul de valabilitate este de 60 de zile, daca este pastrat la o temperatura intre 2 si 8 grade Celsius. CIA Aboliv este cea mai mare si moderna fabrica de preparate din carne din judetul Cluj. Capacitatea de productie a acesteia e de 30 de tone pe zi, fiind asigurata de cele mai moderne utilaje, achizitionate de la furnizori renumiti pe plan mondial, prin investitii proprii si programul SAPARD. CIA Aboliv produce peste 200 de produse din toate gamele de preparate din carne. Calitatea acestora ii face sa fie prezenti in marile retele de supermarket-uri, cat si pe piata traditionala. De asemenea, CIA Aboliv detine si trei magazine proprii. "PASTRAME Mix" a fost lansat si prezentat pentru prima data consumatorilor cu ocazia CARNEXPO, cel mai mare targ din sud-estul Europei specializat pe industria carnilor si domeniile conexe acesteia.