

Food Fresh Prolongez la durée conservation

 **BOC**
Sureserve 
Une expertise sur laquelle vous
pouvez compter





Recommendations

| Aliment | Gaz recommandé |
|---|------------------------------------|
| Café, Lait évaporé, Cacahuètes Croustilles | Food Fresh - Azote |
| Crustacés | Food Fresh - Dioxyde de carbone |
| Volaille | Food Fresh 3 |
| Boulangerie, Pâtisserie | Food Fresh 3 Food Fresh 5 |
| Fromage | Food Fresh 3 Food Fresh 7 |
| Viandes rouges (bœuf, porc, veau, agneau) | Food Fresh 8 |
| Viande traitée | Food Fresh 2 Food Fresh 4 |

La vente des produits passe d'abord par l'attrait commercial. Avec le temps, il est de plus en plus facile et économique de préserver l'attrait de toute catégorie alimentaire grâce au conditionnement sous atmosphère modifiée obtenu avec les gaz conservateurs d'aliments Food Fresh^{MC} de BOC.

Les atmosphères modifiées Food Fresh^{MC} de BOC vous permettent de réaliser des économies de production supérieures, tout en assurant :

- Une meilleure présentation du produit pour améliorer son apparence.
- Une production continue en plus grande quantité permettant une utilisation accrue et plus efficace de la main-d'œuvre et du matériel.
- Une durée de conservation plus longue et une rotation plus efficace des stocks, ce qui se traduit par des livraisons moins fréquentes et une réduction des coûts connexes.
- Une étanchéité à l'humidité et une capacité d'adhérence pour préserver les jus et arômes.

Les atmosphères modifiées Food Fresh^{MC} prolongent la durée de conservation des produits en préservant leur saveur, leurs couleurs, leurs vitamines et leurs intérêts sensoriels. Vos clients sont ainsi assurés de la fraîcheur des produits, même au delà de la date de préparation de ceux-ci.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec un représentant BOC.



1 866 262-7554
www.boccanada.com