



# Coliflor Cauliflower



De 300 g à 8 kg  
From 300 g to 8 kg

Embalaje con permeabilidad controlada que aumenta naturalmente la duración de la vida de frutas y verduras.

Packaging which allows a shelf-life extension of fruits and vegetables by changing the in-pack atmosphere naturally



## Ventajas del SAP'Fresh

- ✓ Aumento de la duración de la vida y del frescor de la coliflor en su embalaje.
- ✓ Disminuye la pérdida de peso por deshidratación y limita las enfermedades fisiológicas.
- ✓ Disminuye los puntos negros, el enverdecimiento y el amarillamiento de las hojas.
- ✓ Detiene el desarrollo de los microorganismos gracias a la tasa de CO<sub>2</sub>.
- ✓ Film transparente anti-vaho: proporciona una buena presentación del producto.

**Conclusion :** Con el SAP'Fresh conservamos la coliflor 8 días (según las condiciones de almacenamiento)

## Benefits of SAP'Fresh film

- ✓ Extend life and freshness of cauliflower in the packaging.
- ✓ Decrease weight loss by dehydration and limits physiological diseases.
- ✓ Decrease black points, heads turning green and yellowing.
- ✓ Stop microorganisms development thanks to CO<sub>2</sub> level.
- ✓ Crystal clear film with anti-mist coating allows a perfect product display.

**Conclusion :** With SAP'Fresh we will extend shelf life of cauliflower until 7 days. (depending of storage conditions)

TECNICAS DE EMBALAJE

**SORETRAC**



MAQUINAS Y MATERIALES