

Endibia Chicory



De 500 r. a 2 k .
From 500 g to 2 kg

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

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 el frescor de la endibia en su embalaje.
- Limita las enfermedades fisiológicas, retrasa el proceso que los verdece y los ennegrece.
- Conserva la firmeza de la endibia y la mantiene crujiente.
- Disminuye la pérdida de peso por deshidratación.
- Film transparente con antivaho: asegura una presentación perfecta del producto.

Conclusión : Con el SAP'Fresh conservamos la endibia hasta 7 días (según las condiciones de stock)

Benefits of SAP'Fresh film

- *Extend life and freshness of chicory in the packaging.*
- *Limit physiological diseases, delay turned green phenomena and darkness of top.*
- *Keep chicory firmness and "cracking sound".*
- *Decrease weight loss by dehydration.*
- *Crystal clear film with anti-mist coating ensures perfect products' display.*

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

TECNICAS DE EMBALAJE

SORETRAC



MAQUINAS Y MATERIALES

Endibia Chicory



De 500 gr. a 2 kg.
From 500 g to 2 kg

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

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



TECNICAS DE EMBALAJE  **SORETRAC**  MAQUINAS Y MATERIALES