



# Patata Potato



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

De 500 gr. a 12 kg.  
From 500 g to 12 kg

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 patata en su embalaje.
- Disminuye la pérdida de peso por deshidratación y mantiene la firmeza de la patata.
- Retrasa el proceso que verdece la patata y la producción del alcaloide tóxico.
- Film transparente con antivaho: asegura una presentación perfecta del producto.

**Conclusión :** Con el SAP'Fresh conservamos las patatas hasta 8 días (según las condiciones de stock)

## Benefits of SAP'Fresh film

- Extend life and freshness of potato in the packaging.
- Decrease weight loss by dehydration and keep the firmness of potato.
- Delay potato's greening and solanine production.
- Crystal clear film with anti-mist coating ensures perfect products' display.

**Conclusion :** With SAP'Fresh we will extend shelf life of potato until 8 days. (depending of storage conditions)

TECNICAS DE EMBALAJE

**SORETRAC**



MAQUINAS Y MATERIALES

# Patata Potato



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

De 500 gr. a 12 kg.  
From 500 g to 12 kg

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