

Descripcion Bag in Box Ulivita

Recipiente de It 2 uso familia





10 litros e 20 litros canal HoReCa y comunidad







2 – 10 – 20 litros panoramica

La luz .. da inicio a multiples procesos de
envejecimiento;

El calor .. altera las características quimico/fisicas
hasta destruirlas;

El aire .. siendo contaminada tambien de patogenos,
provoca oxidación hasta pudrirse.

ACU associazione culturale Ulivita
ulivita.peru@gmail.com
+393480567800 whatsapp

Para Ulivita .. El mejor contenedor para el aceite de Oliva es el Bag in Box

La alteración de un alimento es una transformación a cargo de uno o más componentes químicos que determinan un cambio en las propiedades físicas, químicas y biológicas. Estos cambios se perciben como una alteración en un sentido positivo o negativo de las propiedades nutricionales y organolépticas de los alimentos o de sus características tecnológicas.

Por lo tanto para mantener en la mejor manera posible nuestros alimentos debemos tenerlos:

al oscuro mejor si total;

a temperatura fresca idonea y protegido de los cambios excesivos

en ausencia de contacto con el aire contaminado

Para licuidos, existe desde hace algunos años un contenedor fantástico de las tres garantías: oscuridad total - al abrigo de los cambios de temperatura - la eliminación del contacto con el aire y en el más ecológico y 100% reciclable - irrompible y de bajo costo.

Es el Bag in Box – la bolsa en una caja

Informazioni: ulivita.peru@gmail.com