

Secrets

pour une transition en douceur de la boîte de conserve à la brique alimentaire

Pour vous aider à passer des boîtes de conserve aux briques alimentaires le plus facilement possible, voici quatre points à considérer :

Recette

Comme tout producteur de produits alimentaires le sait, les ingrédients réagissent différemment selon les méthodes de production. Nous proposons des conseils pratiques basés sur notre expérience dans l'adaptation des recettes afin d'obtenir les meilleurs résultats avec le système d'emballage Tetra Recart®. Bien entendu, la formulation finale de votre recette sera basée sur des essais que nous réaliserons conjointement.



Remplissage

Il existe une taille maximale recommandée pour les particules lors du remplissage des emballages Tetra Recart®, afin d'éviter tout blocage au cours du scellage. Mais vous pouvez vous permettre de voir grand : les tomates pelées entières, par exemple, ne posent aucun problème. Il est cependant important de garder à l'esprit que la taille des particules de votre produit influencera le type de remplisseur à utiliser. Nous avons l'expertise pour intégrer une large gamme de remplisseurs et serons heureux de discuter des options avec vous.



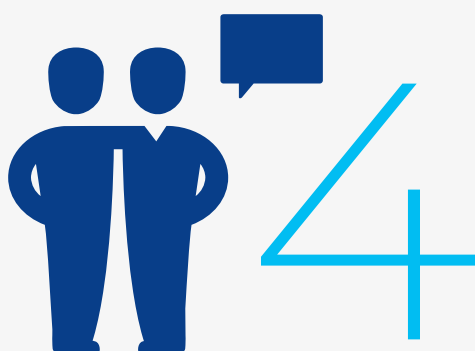
Scellage

Les emballages Tetra Recart® sont scellés, il est donc important de ne pas les surcharger. Grâce à notre expérience et nos connaissances techniques, nous pouvons recommander la meilleure solution pour gérer l'espace libre dans vos nouveaux emballages en carton.



Expertise

Transférer quelques recettes et les ajuster pour obtenir les meilleurs résultats avec Tetra Recart® ne prend généralement que quelques jours. Le processus est simple et vous avez accès à notre expertise et expérience dans ce domaine. Vous pouvez apporter vos propres ingrédients au centre de développement des produits alimentaires Tetra Recart et effectuer des essais sans impacter votre production régulière.



Avant de prendre une décision, n'hésitez pas à nous contacter pour discuter de vos questions ou préoccupations avec nos experts.