

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN AEROSOL

IGEPAK S.A., empresa experta en el desarrollo, la fabricación y el envasado para terceros de productos en aerosol, ha desarrollado un novedoso ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA en un práctico aerosol, envasado con el sistema "B.O.V." que permite que el aceite salga perfectamente pulverizado pero sin aditivos. Posibilidad de añadir diferentes sabores para dar un toque especial a los platos.

UN PRODUCTO SALUDABLE Y FÁCIL DE USAR

El aceite de oliva es de origen vegetal, se extrae directamente de la oliva o aceituna (fruto de los olivos) sólo mediante procedimientos mecánicos. Es un elemento básico en la dieta mediterránea. Da sabor, textura y aroma a los platos, y su consumo moderado tiene enormes beneficios para nuestra salud, ya que es una fuente extraordinaria de antioxidantes.

Su formato en aerosol permite controlar mucho mejor las cantidades y obtener una difusión uniforme y más económica.



MODO DE EMPLEO

Adecuado para rociar directamente en la comida o como antiadherente en sartenes, planchas, ollas y moldes dejando una fina capa que aporta un mínimo de calorías.



Existen 3 modos de difusión dependiendo de la presión al pulsar:

1. Si se presiona levemente se obtiene un goteo
2. Si se presiona un poco más fuerte sale un chorro
3. Si se presiona del todo y de forma prolongada se obtiene una bruma

IGEPAK S.A. ofrece soluciones rápidas y flexibles de externalización, desde el desarrollo, fabricación y envasado del producto en aerosol, hasta su entrega a cualquier parte del mundo, además del asesoramiento sobre la normativa vigente en materia de cosméticos y productos peligrosos. Las instalaciones de la Compañía incluyen: Sala blanca, Planta de tratamiento del agua (osmosis y CDI), siete líneas de llenado totalmente automatizadas. Tres de éstas líneas están preparadas para el envasado en BOV.

Contáctenos:

IGEPAK, S.A.
Departamento Comercial-Exportación
Tel.: +34 943 361943 ext. 1120 - web@igepak.com
www.igepak.com

