



Patente europea
Nr.: EP 1301084

Para la conservación siempre la primera elección!

Sin compromisos - Sin competencia-
Una receta patentada La duración-
de la resistencia se alarga hasta 21 días!

Frescura, que usted
puede saborear!



Patent No.: EP 1301084 ®

FOOD
freshly

Federal Republic of Germany



Spain



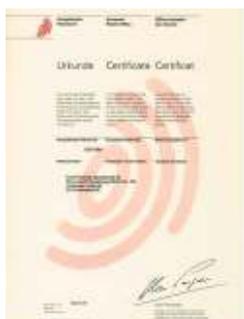
Su brújula para la conservación!

Visión

FOOD freshly® es una sociedad que desde 1994 investiga, desarrolla y elabora novedosos productos que mantienen la frescura de los alimentos (sellados para el consumo), para empresas de este rubro en el mercado internacional.

Nuestra área especial es la conservación de frutas, verduras, lechugas y papas peladas. Tras largos años de investigación hemos logrado desarrollar productos para la fresca conservación de alimentos (sellados para el consumo), que le brindan muchas nuevas oportunidades a las industrias. El uso y los recursos para la fresca conservación están patentados y pueden alargar la duración de productos frescos cortados hasta 21 días.

Los productos para mantener la frescura están disponibles en envases-unidad de 15kg y 25kg para las grandes empresas y en envases-unidad de 10g y 100g para los consumidores finales y super mercados. Además dichos productos pueden elaborarse especialmente a pedido del cliente y ser envasados en empaques con su propio diseño y logo.



Patente europea - Nr.: EP 1301084

Ventajas adicionales

- Los productos tratados tienen un excelente sabor
- El sabor, olor y color del producto se conservan
- Práctica simple y segura a través de nebulización e inmersión
- Frescura y conservación de productos cortados hasta de 21 días
- Todos los productos para mantener la frescura corresponden a aditivos de la Directiva de la Unión Europea.
- Alta eficiencia con un bajo consumo
- Los productos para mantener la frescura son concentrados en forma de polvo
- 100 g del producto para la fresca conservación mantienen frescos 25 kg de un producto durante 7 días



Las manzanas no saben después a limón!

Especificaciones del producto



Producto para mantener la frescura como concentrado en polvo para manzanas y otras variedades de frutas cortadas, recurso antioxidante que impide procesos enzimáticos y bacteriológicos, como el coloramiento marrón o azulado. Extiende la durabilidad de los productos empacados en bolsas especiales selladas o envases plásticos hasta 7, 10, 14 o 21 días.



Especificación

- Nueva receta patentada
- Elaborado con la patente Europea-Nr. EP 1301084
- Mezcla especial de valiosas sustancias minerales, ácidos orgánicos idénticos a los naturales, ingredientes a base de plantas y vitaminas
- Libre de cloro, sulfato y natrio
- Sin alérgenos
- Libre de GMO
- Inofensivo y saludable

Artículo Número : 700 100 00 O plus
Conservante para
manzanas y otras
variedades de frutas

Tamaño del embalaje: 100g, 15kg y 25kg



Calidad, en la que usted puede confiar!

Especificaciones del producto



zutatengemäß Bio-Verordnung
(EWG Nr. 2092/ 91),
gültig ab 01.12.2007

Recurso para mantener la frescura basado en concentrados biológicos en polvo para el tratamiento de lechugas y verduras cortadas. Los componentes reducen la fermentación, de tal manera que los procesos bacteriológicos y encimáticos serán retrasados o eliminados. La duración de los productos empacados en bolsas especiales selladas o envases plásticos se alarga hasta 7, 10 o 14 días.

Especificación

- Nueva receta patentada
- Elaborado con la patente europea-Nr. EP 1301084
- Mezcla especial de valiosas sustancias minerales , ácidos orgánicos idénticos a los naturales, ingredientes a base de plantas y vitaminas
- Libre de cloro, sulfato y natrio
- Sin alérgenos
- Libre de GMO
- Inofensivo y saludable

Artículo Número : 600 100 00 BIO-5
Conservante para
ensaladas y verduras

Tamaño del embalaje: 100g, 15kg y 25kg

Ambas lechugas se ven limpias, frescas y apetitosas.



En la lechuga de la izquierda/proceso de agua se encuentran sin embargo bacterias E.coli.



La garantía de FOOD freshly® protege el producto por fuera y por dentro!

Especificaciones del producto



Recurso para mantener la fresca como concentrado en polvo, sin azufre, para papas peladas, recurso antioxidante que impide procesos enzimáticos y bacteriológicos, como el coloramiento marrón o azulado. Extiende la durabilidad de los productos empacados en bolsas especiales selladas o envases plásticos hasta 7, 10, o 14 días.

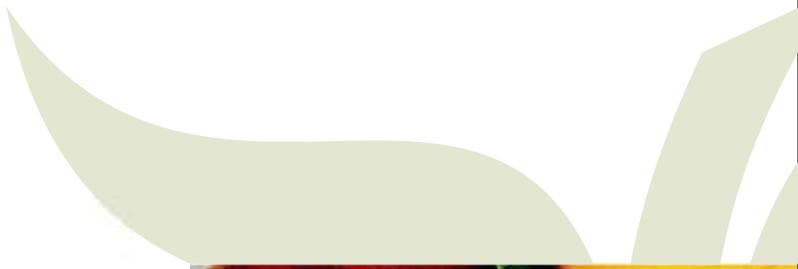


Especificación

- Nueva receta patentada
- Elaborado con la patente europea-Nr. EP 1301084
- Mezcla especial de valiosas sustancias minerales, ácidos orgánicos idénticos a los naturales, ingredientes a base de plantas y vitaminas
- Libre de cloro, sulfato y natrio
- Sin alérgenos
- Libre de GMO
- Inofensivo y saludable

Artículo Número : 500 200 00 KK plus
Conservante para papas peladas

Tamaño del embalaje: 100g, 15kg y 25kg



Mejor que los tradicionales conservantes !



Especificaciones del producto

Recurso para mantener la frescura como concentrado en polvo para manzanas y otras variedades de frutas cortadas, es un recurso antioxidante que impide procesos enzimáticos y bacteriológicos, como el coloramiento marrón o azulado, sin empleo de conservantes obligados a declaración (se alcanza un contenido de S^{O^2} inferior a 10 mg/kg), da muy buen sabor así como también muy buenos valores microbiológicos y sensitivos. Extiende la durabilidad de los productos empacados en bolsas especiales selladas o envases plásticos hasta 7, 10 o 14 días.



Especificación:

- Nueva receta patentada
- Elaborado con la patente europea-Nr. EP 1301084
- Mezcla especial de valiosas sustancias minerales , ácidos orgánicos idénticos a los naturales, ingredientes a base de plantas y vitaminas
- Libre de cloro y natrio
- Libre de GMO

Artículo Número : 800 100 00 S plus
Conservante para manzanas peladas y otras variedades de frutas

Tamaño del embalaje: 100g, 15kg y 25kg



Reduzca pérdidas en sus ventas con el concepto de las tres PPP

Especificación del producto



Recurso para mantener la frescura, como concentrado en polvo para espárragos y fresas, recurso antioxidante que impide procesos enzimáticos y bacteriológicos, como el coloramiento marrón o ennegrecimiento. Extiende la durabilidad de los productos empacados en bolsas especiales selladas o envases plásticos hasta 7, 10 o 14 días.

Especificación:

- Nueva receta patentada
- Elaborado con la patente europea-Nr. EP 1301084
- Mezcla especial de valiosas sustancias minerales, ácidos orgánicos idénticos a los naturales, ingredientes a base de plantas y vitaminas
- Libre de cloro, sulfato y sodio
- Sin alérgenos
- Libre de GMO
- Inofensivo y saludable

Artículo Número : 400 100 00 SE plus
Producto para mantener la frescura de espárragos y fresas

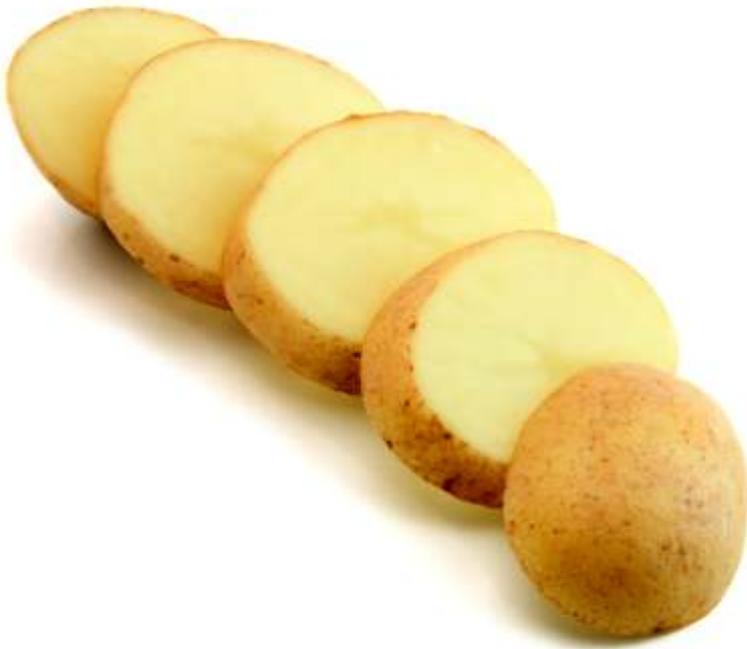
Tamaño del embalaje: 100 g, 15kg y 25kg



Ambos fajos de espárragos se ven limpios, frescos y apetitosos.



El fajo izquierdo sin embargo está afectado con el hongo mohoso gris (Botrytis cinerea).



Así sabe FOOD freshly®!

Especificación del producto



Producto para mantener la frescura como concentrado en polvo para papas peladas, es un producto antioxidante que impide procesos enzimáticos y bacteriológicos, como el coloramiento marrón o azulado. También se suprimirá térmicamente el decoloramiento no enzimático en la esterilización y pasteurización. Alarga la durabilidad de los productos empacados en bolsas especiales selladas o envases plásticos hasta 7, 10 o 14 días. (Se alcanza un contenido de SO^2 inferior a 10mg/kg).



Especificación:

- Nueva receta patentada
- Elaborado con la patente europea-Nr. EP 1301084
- Mezcla especial de valiosas sustancias minerales, ácidos orgánicos idénticos a los naturales, ingredientes a base de plantas y vitaminas
- Libre de cloro y natrio
- Libre de GMO

Artículo Número : 500 100 00 K plus
Producto para mantener
la frescura de papas
peladas

Tamaño del embalaje: 100g, 15kg y 25kg



Paso a paso para su éxito!

Qué es el concepto de las 3 PPP?

3PPP

3 PPP (Pre-Sanitizing, Preservation and Packaging) es un concepto de desinfección, conservación y envasado, basado en un efecto de sinergia de la patente europea EP 1301084 y del Know-how de tres socios alemanes.

La prioridad principal para los productos agrícolas recientemente cosechados es: Una eficaz protección antes de pérdidas consecutivas en la cosecha mediante la esterilización o eliminación de gérmenes. Hasta 30% de todos los tipos de frutas y verduras se hechan a perder a causa de daños en la cosecha. Eso significa una gran pérdida en las ventas. Especialmente afectados son los productos fácilmente perecibles. La mayor pérdida en las ventas se origina por bacterias, moho, hongos y putrefacción. La medida de las empresas agrícolas para alargar la conservación de los productos agrarios es una inversión que se paga inmediatamente con las altas ganancias en las ventas y una mínima devolución de la mercadería.

El concepto se basa en varios aspectos: Ante todo se probará, qué calidad poseen el agua, con la que los productos en elaboración serán limpiados por fuera antes de iniciar el proceso de cortado. Hay grandes

diferencias en la calidad del agua potable. Con una dosis de productos para quitar los gérmenes en el agua se eliminará no sólo la contaminación externa de los productos si no también pueden ser quitadas en gran parte las partículas adherentes como por ejemplo gérmenes, hongos, bacterias o restos de pesticidas, materias, que son arrastradas hasta el embalaje final.

La cantidad total de gérmenes debe ser reducida tanto como sea posible antes del cortado o empleo de los productos agrarios. Luego del cortado, dichos productos serán sumergidos en un baño de inmersión para mejorar su durabilidad, en el cual será añadido uno de los 6 productos para el fresco mantenimiento. La elección y dosis de este producto tanto como la duración en el baño de inmersión son hechos exactamente para cada uno de los productos agrarios.

El siguiente paso es empaquetar los productos, solos o combinados, en bolsas especiales selladas o cajas plásticas. Los envases plásticos serán sellados con un folio. Para la selección del folio es decisivo saber qué producto debe ser empacado y cuánto tiempo se debe prolongar la durabilidad deseada. El empaque es como una segunda piel. Hay una gran diferencia si se empaquetan espárragos, piñas o manzanas.



Calvatis GmbH
www.calvatis.com



Federal Republic of Germany

FOOD Freshly AFC GmbH
www.food-freshly.de



BUERGO.FOL
www.buergofol.com

Ecológico, sin poner en peligro el agua, sin efectos tóxicos!

El concepto de las 3 PPP quiere decir también 60 %, 99.9 % y 21 días

Principio de funcionamiento:



DE-50/500

FOOD freshly® DE-50/500

FOOD freshly® DE-50/500 medio para la desinfección, compatible con el medio ambiente, altamente efectivo y con la mejor calidad, posee ilimitadas posibilidades de aplicación. Se emplea en áreas, donde la eliminación de gérmenes, salud, higiene y una absoluta esterilización son necesariamente requeridas. El producto DE-50/500 tiene tres efectos: La purificación de los sistemas de agua, eliminación de gérmenes del agua y ayuda a mejorar los resultados en la producción. Funciona efectivamente contra todos los microorganismos en concentraciones muy pequeñas

FRUIT CLEANER
Antiox

FOOD freshly® FRUIT CLEANER Antiox

Conserva la frescura de cosechas recientes de frutas y verduras a través de la reducción de gérmenes en la superficie, así como la protección contra el descoloramiento en lugares cortados y apretados mediante una mezcla de los productos para el fresco mantenimiento en agua purificada, empleada durante el proceso de lavado de los frutos (Sustancias adicionales en el procesamiento de alimentos). Esta práctica actúa como un efecto de la sinergia y por lo tanto es inofensiva con todos los productos de FOOD freshly®.

FRUIT CLEANER
Antiox III

FOOD freshly® FRUIT CLEANER Antiox III

Conserva la frescura de cosechas recientes de frutas y verduras a través de la reducción de gérmenes en la superficie, así como la protección contra el descoloramiento en lugares cortados y apretados mediante una mezcla de los productos para el fresco mantenimiento en agua purificada, empleada durante el proceso de lavado de los frutos (Sustancias adicionales en el procesamiento de alimentos). Esta práctica actúa como un efecto de la sinergia y por lo tanto es inofensiva con todos los productos de FOOD freshly®.

FOG FOOD freshly® FOG

FOOD freshly® FOG es una solución ecológica, compleja, no tóxica para la purificación del aire, compuesta de Peróxido de Hidrógeno (H²O²), estabilizada con Plata (Ag+) en forma catónica. La combinación de ambos productos en una solución de agua que crea una niebla densa, si se usa con un aparato especial térmico. Esta niebla consigue un nivel de desinfección y eliminación de gérmenes apropiado para la fase final del programa de seguridad del medio ambiente. Esta es la última fase, pero es la más importante en cada programa completo de seguridad del medio ambiente. Esta niebla juega el papel principal para el control y protección de microbios. FOOD freshly FOG medios para la purificación del aire, mejora y favorece a la seguridad del medio ambiente, posee Bioseguridad. Mediante su aplicación se mejora el campo operativo en las plantas de fabricación de alimentos, ya que con la disminución del número de gérmenes se alargará el MDH sin necesidad de emplear de aditivos.

UNI FOOD freshly® UNI

FOOD freshly® - es un recurso universal para la eliminación de gérmenes, es un desinfectante ecológico a base de Peróxido de Hidrógeno e iones de plata. FOOD freshly es un producto que elimina los gérmenes (medio de solución universal) está especialmente diseñado para el control de fuertes contaminaciones, es un desinfectante listo para el usar y de convicción. Limpia y desinfecta en una sola fase.



Nosotros entendemos y sabemos lo que usted necesita:



Planificación



Análisis del agua



Dosificación y medida



Sistema de inmersión



Ó ptimo envase



Higiene de innovación

Nosotros tenemos la perfecta solución en las manos!



Nuestro patentado Know-how tiene la confianza de muchos clientes a nivel mundial!

Patent No.: EP 1301084 ®



Federal Republic of Germany
MADE IN GERMANY

Si usted desea información detallada y asesoramiento minucioso, contáctenos en:

FOOD Freshly AFC GmbH Consultores agrícolas y de alimentos Postbox 150332 DE-33733 Bielefeld Alemania

Tel: +49 5206 9152 50, Fax: +49 5206 9152 92, Página web: www.food-freshly.de

E-Mail: info@food-freshly.de

En la conservación y elaboración siempre la primera elección!

