

GAMME VIN'MISCEO



Industrie de la viande

>> VIN'CASING

L'alternative algale du boyau

GRÂCE À NOTRE TECHNOLOGIE INNOVANTE, NOUS AVONS DÉVELOPPÉ UNE SOLUTION D'INGRÉDIENTS FONCTIONNELS FACILE D'UTILISATION POUR NOTAMMENT LA PRODUCTION CHARCUTIÈRE. AVEC UNE PERFORMANCE ET UNE PRODUCTIVITÉ PLUS ÉLEVÉE, CE BOYAU VOUS OFFRIRA UNE VÉRITABLE RÉDUCTION DE COÛTS.

Notre premix VIN'CASING est issu des alginates (extraits d'algues brunes) permettant de produire un boyau 100% végétal.

Notre solution VIN'CASING

s'adapte aux matériels de coextrusion et permet de produire des préparations d'origines carnés, végétales, issues de la transformation de poissons mais aussi de produits types fromagers ou même sucrés.



CONDITIONNEMENT

Notre premix VIN'CASING est conditionné en sacs en papier multicouches de 20 kg nets.

Nos palettes bois de 100 cm x 120 cm sont traitées (NIMP 15).

