

NOUVEAU DANS LA GAMME

Une gamme **complète** de **pots alimentaires PREMIUM**.



Pots alimentaires Ergo, Quadro et Longo

DESCRIPTION ET ATOUS DE LA GAMME

Les Pots

LES POTS LONGO

Les contenances : 106 ml , 212 ml, 314 ml

La matière : Verre type III

La bague: TO 58 Spéciale

La forme: Ronde , haute



LES POTS ERGO

Les contenances : 151 ml, 257 ml, 359 ml

La matière : Verre type III

La bague: TO 70 Spéciale

La forme: Ronde, trappue



LES POTS QUADRO

Les contenances : 67ml, 156ml , 212 ml

La matière : Verre type III

La bague: TO 58 Spéciale (67ml) TO 66 spéciale (56ml et 212 ml)

La forme: Carrée



Les atouts :

- Des pots stérilisables (sur demande) ou pasteurisables (en stock)
- Un poids allourdi, pour un rendu qualitatif

Les couvercles

LES COUVERCLES

La matière :	Fer blanc
La bague:	TO 58 , TO 66 et TO 70
Le joint:	Norme sans bisphénol A
La forme :	Jupe extra-haute pasteurisable
La couleur :	Noir ou argent



Les atouts :

- Un couvercle extra haut particulièrement apprécié dans l'épicerie fine
- 2 couleurs de couvercles disponibles
- Sur demande : la possibilité de vous livrer des couvercles stérilisables

LE SAVIEZ VOUS ?

La pasteurisation et la stérilisation sont des procédés traditionnels de conservation qui permettent de préserver les qualités gustatives et organoleptiques des préparations.

PASTEURISATION

STERILISATION



Stérilisable



Pasteurisable



BUT : détruire une partie des germes présents dans l'aliment et éviter le développement éventuel des germes restants

PROCEDE : les aliments sont chauffés à une température donnée (entre 62 et 88 °C) durant une durée déterminée, puis sont brusquement refroidis.

BUT : détruire l'intégralité des germes (y compris les spores microbiennes) présents dans l'aliment

PROCEDE : les aliments sont portés à haute température, obligatoirement supérieure à 100° (autour de 120° en général)

LES MARCHES ET APPLICATIONS

ÉPICERIE FINE

- SAUMON ET TRUITE FUMÉS, CAVIAR
- TERRINES, PÂTÉS, FOIE GRAS, RILLETES
- SAUCES, CONDIMENTS, ASSAISONNEMENTS, LÉGUMES CUISINÉS
- PRODUITS SECS ET DESHYDRATÉS
- CONFITURES, GELÉES, MIEL, SIROPS, FRUITS AU SIROP
- INFUSIONS, THÉS ET CAFÉS
- CHOCOLATERIE FINE, PÂTE À TARTINER
- SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

AUTRES INDUSTRIES

- ENTRETIEN CUIR ET CIRAGE
- BOUGIES

POUR APPROFONDIR

Les pots alimentaires se déclinent sous d'autres formes : Verre plus léger, PET.....
N'hésitez pas à nous contacter pour plus de détails



Pour visualiser les gammes, trouver les accessoires compatibles et accéder aux fiches produits détaillées, rendez-vous sur notre site : embelia.com. Vous souhaitez une contenance ou une couleur, contactez dès à présent votre interlocuteur habituel chez EMBELIA.