



SAHADAN HABERLER

- Kruvasan üzerine yapılan bir denemede 3 ay raf ömrü 6 ay'a çıkarak lezzet ve dokusu korunarak 2 katı raf ömrüne ulaşıldı.
- Benzer şekilde hamburger ekmeğinde bir haftalık raf ömrü iki haftaya yükseldi
- Moon cake'te yapılan bir deneme ise 2 haftalık raf ömrünün 4 ay'a yükselmesini sağladı.

Saha testlerinden elde ettiğimiz başarılı sonuçlar kurutulmuş sebze meyve, şarküteri ürünlerinde de geçerli.

Oksijen Emici Etiket ve Saşeler hızlı paketlenme, birim maliyetten tasarruf, doğal tazelik, güvenli ve daha uzun süren raf ömrü öneriyor.

Oksijen Emiciler hakkında daha fazla bilgi için bilgi@sedef.com adresinden bizlerle temasa geçebilirsiniz.

Oksijen Emiciler ile başarılı testler ve doğal olarak uzayan raf ömrü

Oksijen Emici Çözümlerimiz ülkemiz gıda üreticileri tarafından ilgi gördü. Birçok üreticinin mevcut ve geliştirdiği ürünlerinde yapmış olduğumuz testler başarılı sonuçlar almakta. Kısaca edininimlerden bahsedelim istedik;

- Koruyucu kullanılmayan bir kek te mevcut 2 haftalık raf ömrü 5 ay'a uzatıldı. Çikolata dolgulu bir başka kek te ise sonuç aynı şekilde 2 haftadan 5 ay'a uzatmak şeklinde gerçekleşti.
- Lavaş ürününde 28 günlük raf ömrü başarıyla 5 aya çekildi.

Şarabın kişisel koruması; Wine Guard!

Olası kalite kaybına neden olabilecek ekstrem sıcaklık artışlarında bilgi verecek Wine Guard Şarap İndikatörleri, şarabınızı en iyi koşulda saklamak, ülkemizin nadide topraklarından çıkan ve çıkacak lezzetleri korumak için hazır.

Birkaç saat süre ile aşırı sıcaklık artışı gerçekleşmesi şarabın kimyasında etkili olacaktır. Wine Guard oksitlenme sonucu istenmeyen aromaların oluşmasını ve diğer istenmeyen reaksiyonları engeller. Böylelikle, istenmeyen sıcaklık artışlarının gerçekleşmesi durumunda ürün tüketiciye ulaşmadan elenerek tedarik zinciri dışına çıkarılır.

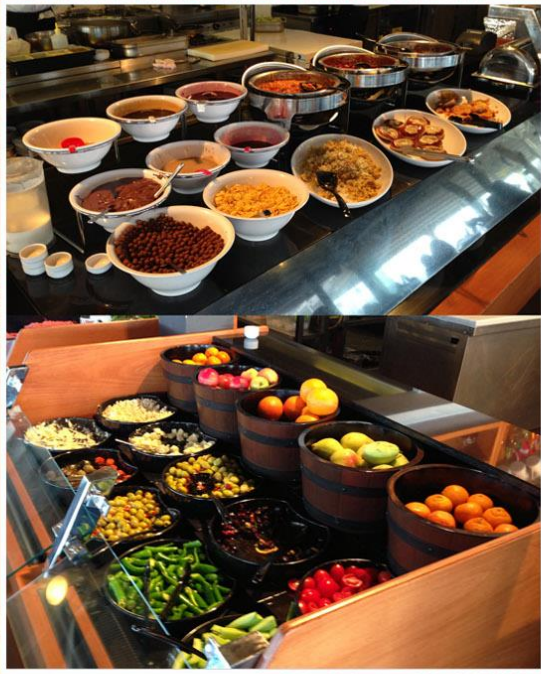
Önerilen saklama ve tüketim sıcaklığını sürekli takip ederek bilgi veren Wineguard, bir kalite vaadi olarak konumlandırılabilir. Tüketicinin evine kadar aromasını ve dokusunu koruması için takip eden ve degustasyona hazırlık öncesi ek bir kontrol kriteri olan Wineguard tüketiciye sunulabilir bir özellik.

Ürününe güvenen ve koruyan tüm üreticiler için ayırt edici bir özellik olacak Wineguard ile ilgili kısa bir videouyu linkten izleyebilirsiniz



NSEDEF

ŞUBAT 2014



GÖZE, rahat ve konforlu bir ortam sunuyor! Lezzetler ise deneyimli ellerden çıkmış

Konforlu, sıcak, lezzetli bir ortam yaratmış Göze Sarıyer. Açıkbüfenin harika lezzetlerini tadıyorken izlediğiniz manzara ise ayrı bir güzelliğe sahip.

Bu keyifli ve lezzetli mekanın Pazar sabahı açık büfe kahvaltı sunumu 89 Mimarlığın özel olarak tasarladığı Tekso garantili özel üretim Soğutma Reyonlarında yapılıyor. Sıradışı bir çizgi ile sıcak masif görüntüsünde sergileniyor birbirinden farklı lezzetler.

Peynir Çeşitleri, Zeytin Çeşitleri, Reçel, Meyve Çeşitleri, Yeşillik Çeşitleri, Pekmez, Bal, Kaymak, Unlu mamüllerden bir çok çeşitle önce gözü sonra mideyi doyuruyor.

Reyonlarda sunulan lezzetleri Dalebrook Varil ve Crescent (Hilal) Serileri ile Valencia Kase ve PolySepet uygulamalarında görebilirsiniz.

FLORAL GÖRÜNTÜDE FARKLI BİR ÇİZGİ

Sofistike bir çizgiye sahip Eden Serisi bir takım özel floral şekillerde sunuluyor. Geniş kaplar hacimli sunum imkanı sağlarken küçük ebatlı olanlar salata sosu, dip ve benzeri uygulamalarda kullanılabilir.

- %100 Porselen/Melamin
- Sunumunuzu farklılaştıracak özgün şekiller
- Sağlam , gıda teması onaylı , çapak atmaz, leke tutmaz

Daha detaylı bilgi için bilgi@sedef.com'dan bizlerle temasa geçebilirsiniz. Yeni showroom'umuzda çok yakında!



N-Sedef dergisinin daha önceki sayıları için <http://www.sedef.com/duyurular.html> adresini ziyaret edebilirsiniz.

SEDEF YENİ NESİL ENDÜSTRİYEL ÇÖZÜMLER AŞ.
www.sedef.com www.tazegida.info bilgi@sedef.com
0216 501 00 97