

EMBALAGENS INOVADORAS NO MERCADO LÁCTEO

BAG-IN-BOX & CLEAN POUCH



Scholle IPN



Uberlândia, 06 de Agosto de 2019



Onde estamos?

NORAM

Global HQ, film, BIB, IM, CP,
Equipment, R&D

LATAM

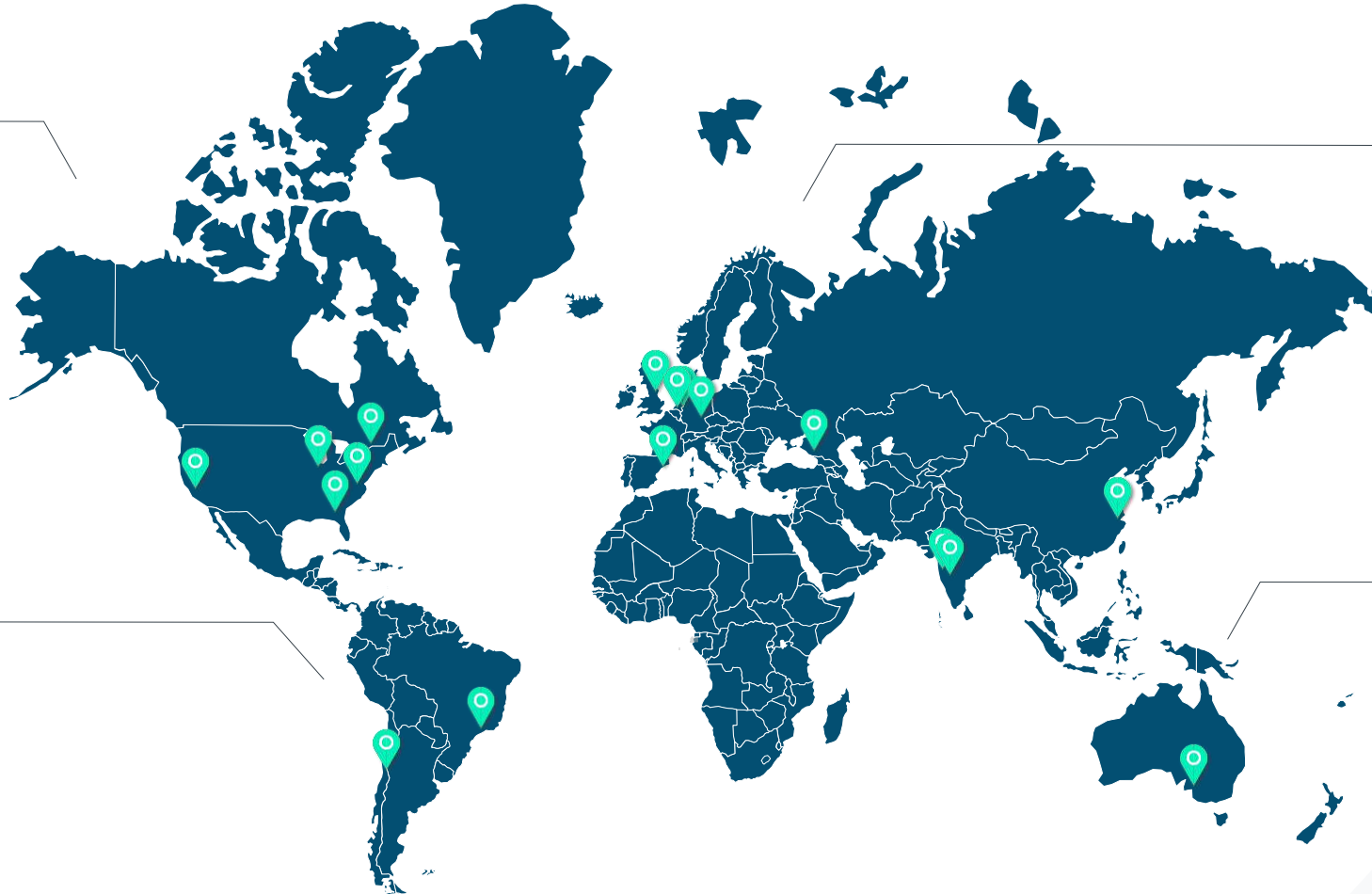
Brazil: BIB, IM, CP
Chile: BIB, CP

EMEA

UK – (BIB)
NL - (BIB, CP, IM, Healthcare)
Spain - Equipment
Russia - BIB
Germany - BIB

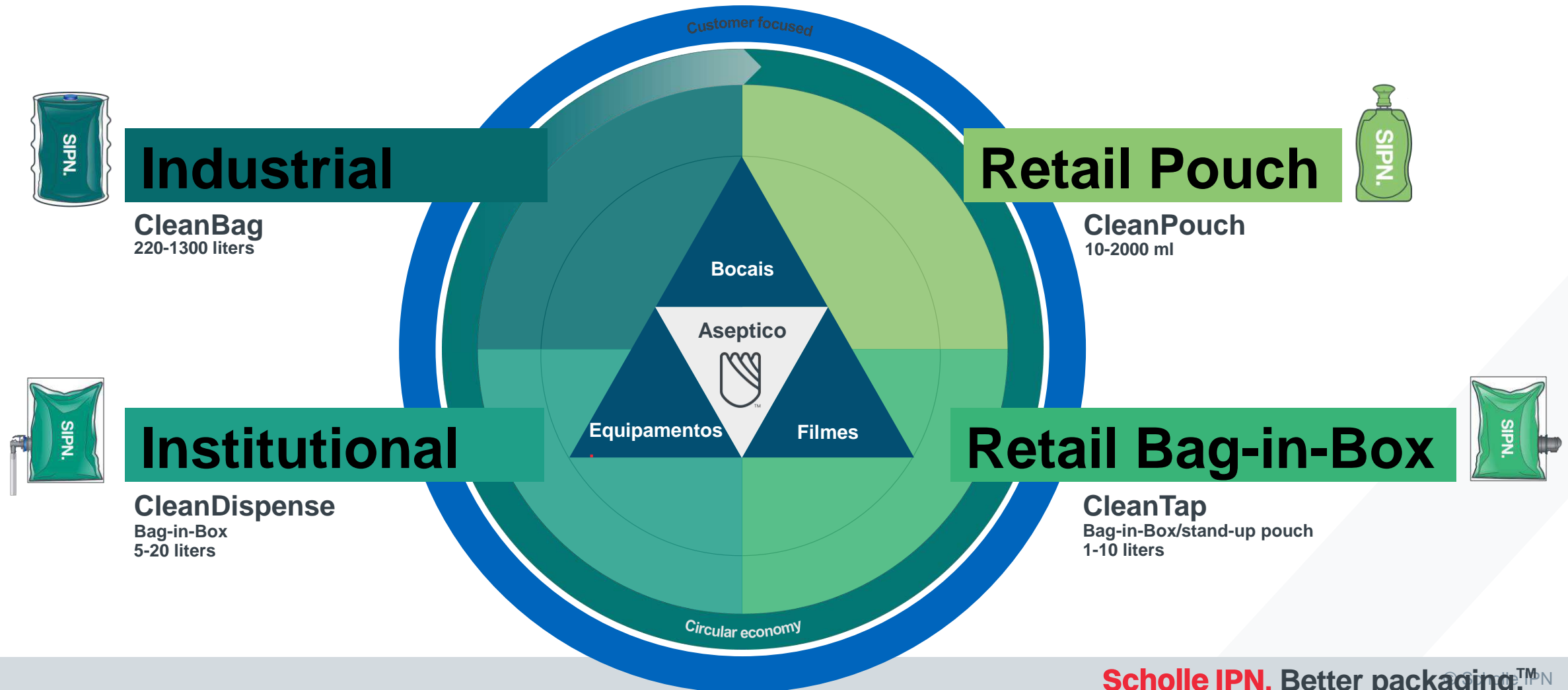
Asia-Pacific

Australia: CP, BIB
India: IM
China: BIB





Scholle IPN. O que fazemos?



CLEANPOUCH® - ASSEPTICO

Permitindo segurança alimentar em um vasta cadeia de produtos



- Eliminação de conservantes
- Eliminação/Redução de sabor “cozido”*
- Eliminação da cadeia de frio
- Extensão da cadeia de distribuição
- Melhor retenção de nutrientes*
- Melhor aroma
- Melhor textura
- Mais economia
- Otimização do gerenciamento de riscos



* Em comparação a processos de envase a quente



Bag in Box - Asseptico

- Molhos a base de queijo
- Molhos
- Café
- Shake Mixes
- Cremes Culinarios
- Bases para sorvetes
- Smoothies
- Sopas
- Frappes
- Leite



Bag in Box - Asseptico



✓ Consumo residencias



✓ Institucional





Benefícios

- ✓ Menor espaço em gondolas
- ✓ Sobreposição de caixas
- ✓ Menor quantidade de resíduos pós-consumo
- ✓ Maior espaço para comunicação
- ✓ Menos tempo gasto para utilização da embalagem.
- ✓ Maior Shelf-Life após abertura, não há entrada de ar.



ENVASADORAS ASSEPTICAS



- Pouch HotFill ou Asséptico
- Velocidade: 80 – 120 PPM



- Bag in Box Asséptico ou Refrigerado
- Velocidade: 6 – 14 BPM

▪ Investimento Aproximado: USD 400.000 – 1.300.000

ENVASADORAS ASSEPTICAS – SUREFILL 40A



- ✓ [Milk 2](#)
- ✓ [Milk 1](#)
- ✓ [Handling Dairy bags Galloway caixa plastica](#)

CONTATOS



✓ Alexandre Cavalcante

Gerente de Novas Aplicações

Tel: +55 19 3826-

Cel: +55 19

E-mail: alexandre.cavalcanti@scholleipn.com

✓ Kleber Moura

Gerente de Engenharia & Inovação

Tel: +55 19 3826-8369

Cel: +55 19 99341-6850

E-mail: kleber.moura@scholleipn.com