
Per l'industria alimentare

Le nostre Formule Organiche vi permettono di realizzare nuove linee più Sane, di Qualità Superiore ed interamente Naturali - senza cambiare il processo produttivo - con meno costi, e più profitto, migliorando la tecnologia del processo produttivo, il profilo organolettico e la conservazione dei prodotti!
Formule organiche per realizzare linee nuove di prodotti, a più elevato valore aggiunto, con gli stessi impianti!

Visualizza i nostri prodotti e acquista le nostre formule:

NB: L'azienda non invia campioni di prodotto a titolo gratuito.

L'ALOE CENTER opera con le aziende interessate effettuando dapprima Test Mirati di Laboratorio in loco, secondo modalità e tempi da concordare. Il nostro Staff è disponibile ad effettuare test di laboratorio delle nostre "FORMULE ALOE CODE" (F.A.C.) sui vostri prodotti a scelta direttamente presso il vostro stabilimento a vostre spese, esclusivamente alla presenza diretta del Titolare della Formula. Il pagamento del test, di importo pari ad EURO 250,00 + iva, dovrà essere pagato a titolo di accesso alla Formula, anticipatamente al test medesimo a rimessa diretta.

Tale costo verrà stornato dall'importo relativo alla prima fornitura utile della Formula da Voi acquistata dal momento in cui si andrà in produzione.

Oltre all'esecuzione di Test di Laboratorio, al fine di dimostrare la massima efficacia dell'applicabilità della specifica FORMULA ALOE CODE sulle vostre linee produttive con i risultati più attendibili, l'ALOE CENTER opera anche nell'ambito di Test di Produzioni Pilota le cui modalità di esecuzione e relativi costi saranno valutati ad hoc.

Il costo della Formula base è di €/Kg 1400,00 +IVA.

A test effettuati, a fronte del successo dei risultati conseguiti e nella volontà di andare in produzione, l'ALOE CENTER opera anche nell'ambito di programmi di CO-PRODUZIONE e CO-BRANDING.

- Linea per il settore lattiero-caseario.
- Linea per la produzione di yogurt e kefir
- Linea per l'enologia
- Linea per il settore oleario
- Linea per la produzione di dolci e cioccolato
- Linea per la torrefazione di caffè

Si sta verificando, a livello globale, una forte sensibilizzazione del pubblico sui temi ambientali e della salute. Ne deriva una massiccia migrazione dei consumi verso ALIMENTI Biologici, Naturali e Funzionali, con un rifiuto dei prodotti trattati chimicamente. Alcuni prodotti naturali (come i prodotti freschi del settore lattiero-caseario) hanno tuttavia problemi di conservazione e “shelf-life” in distribuzione che rendono necessari alcuni interventi, pur entro le norme, ma non in linea con questo trend. Si perdono così importanti opportunità di mercato (creazione di linee parallele di prodotti naturali più redditizi; fidelizzazione della clientela con prodotti migliori; beneficio di immagine, più associata alla natura che alla tecnologia) ed aumento dei costi (produzione e soprattutto smaltimento dei residui).

Le nostre ricerche non sono state basate su sperimentazione in provetta, ma sul concetto che un prodotto alimentare genuino è VIVO, non è una miscela di parti, è una “unità biologica”. Perciò, questo principio è applicato alle nostre ricerche e si è rivelato estremamente promettente per ulteriori sviluppi dei nostri prodotti industriali. Abbiamo infatti approntato una linea di FORMULE a base di estratti naturali studiati specificamente per “industria alimentare che consente di migliorare la qualità della produzione, ridurre i costi, eliminare ogni additivo chimico (conservanti, antiparassitari) e, volendo, entrare a pieno titolo con linee parallele di prodotti nel redditizio mercato “biologico e funzionale”, senza alcun investimento significativo nei processi, ma solo con una piccola sperimentazione ed addestramento del personale! Questi prodotti, inoltre, possono rendere “biologici” anche gli scarti (non più dannosi) trasformando i costi di smaltimento addirittura in possibili profitti per diversi utilizzi agricoli, zootecnici o cosmetici!