

LACTICÍNIOS





Oferecemos uma ampla gama de bolsas adequadas a diferentes aplicações de mercado, com ou sem barreira de oxigénio, dependendo da vida útil desejada dos produtos. As bolsas são resistentes ao calor e atendem aos requisitos de esterilização da tecnologia de enchimento asséptico.

### **MERCADOS**

- Restauração
- Hotelaria
- Panificação



## BENEFÍCIOS DA UTILIZAÇÃO DO BAG-IN-BOX®

- Reduza as hipóteses de deterioração do produto
- Permite a oferta de produtos 100% sem conservantes
- Garante uma segurança alimentar completa, sem contaminação durante o processo de enchimento, contacto limitado do usuário, nenhum risco de esmagamento
- deia de frio
- Minimiza o desperdício de produto até 99,5%
- Reduz a quantidade de resíduos de embalagens
- · Aumenta a fidelidade à marca com embalagens conve-
- Diferencia o produto com um design exclusivo

## **CARACTERÍSTICAS**

**VOLUME DAS BOLSAS** 

5L → 20L



**VOLUMES MAIS COMUNS** 

101

201

## **MATERIAIS DA BOLSA**

# SOMOS LÍDERES, PORQUE TRABALHAMOS COM OS MELHORES...











## **OS NOSSOS PRODUTOS**



### **BOLSAS**

Todas as nossas bolsas são fabricadas pela Smurfit Kappa com torneira VITOP Original® ou tampão VITOP®, segundo os padrões mais elevados de qualidade.



## TORNEIRAS E TAMPÕES

 VITOP Original Branca e Azul®

A única torneira no mundo com 0% de probabilidade de fugas



### **CAIXAS**

Apresentamos todas as soluções para atender às necessidades dos nossos clientes sejam caixas genéricas ou personalizadas.



### POUCH-UP®

Têm todas as vantagens do Bag-In-Box®, no entanto é uma embalagem diferenciadora pelo seu aspeto, com outra visibilidade ao nível de supermercados. É também uma embalagem amiga do consumidor, com elevada resistência, o que a torna inquebrável.



# MÁQUINAS DE ENCHIMENTO

Dispomos de máquinas de enchimento manuais, semi-automáticas e automáticas de enchimento Bag-In-Box®

Implementamos também linhas completas de enchimento.

## **VANTAGENS DO BAG-IN-BOX®**

A EnoApoio tem uma vasta experiência no mercado do Bag-in-Box<sup>®</sup> e trabalha em parceria com os seus clientes para estes encontrarem o sucesso.



## **BOLSAS**

O produto embalado goza de excelente proteção, mais de 6 a 8 semanas após a abertura, sem riscos de deterioração do aroma e do sabor.

#### HIGIENE

Um processo higiénico que começa com o estágio de enchimento e continua até o esvaziamento dos sacos, o que garante a higiene total do produto.

#### LOGÍSTICA

As dimensões compactas dos pacotes e as possibilidades de armazenamento em seco criam um transporte e armazenamento especialmente conveniente e económico.



## **CAIXAS**

Personalizadas ou genéricas garantem um acondicionamento adequado do produto e permitem novas interações com o consumidor.

### **FORMA MAIS SIMPLES E EFICAZ**

As caixas têm a forma ideial para transporte, armazenamento e distribuição.

### FÁCIL ADAPTAÇÃO

As caixas adaptam-se facilmente ao uso doméstico ou ao uso profissional e industrial.

#### **AMBIENTE**

Menos poluição, como resultado de economizar 70% em matérias-primas, em comparação com recipientes rígidos do mesmo volume.



## **ENOAPOIO**

Empresa criada em 1999, que se dedica ao comércio de embalagens e produtos enológicos. Tudo começou com o comércio de produtos químicos e enológicos, mas desde o início da sua atividade que mantêm um cariz de inovação. Foi assim que surgiu a estratégia empreendedora de expansão para outros tipos de produtos e com uma visão única, nasceu o comércio do Bag-in-Box® (BiB), o que permitiu um crescimento gradual e bem preparado, e a decorrente implantação no mercado nacional, ao nível das vendas de embalagens BIB para o vinho.

