

Estenda a vida útil do sumo com uma embalagem Bag-In-Box®.

Por toda a Europa várias marcas de sumo estão a aproveitar o Bag-In-Box® para prolongar a vida útil e manter os seus produtos por um longo período de tempo. A aposta neste tipo de embalagem deve-se ao facto desta ser leve, evitar o desperdício e não ser necessário qualquer tipo de refrigeração ou congelamento. O produto chega aos consumidores de forma segura, sustentável e económica.

MERCADOS

- Doméstico
- Restauração
- Hotelaria



BENEFÍCIOS DA UTILIZAÇÃO DO BAG-IN-BOX®

- Investimento muito baixo (pouco investimento até para pequenos produtores de frutas)
- Transporte, Armazenamento e Distribuição de forma simples e eficaz
- Vida útil prolongada após a primeira abertura (6 a 12 semanas)
- Fácil de utilizar
- Embalagem higiénica
- Grande superfície de publicidade na caixa
- Maior eficiência de arrumação em paletes do que garrafas/garrafas de vidro
- Embalagem leve (antes e depois do enchimento)
- Menos desperdício
- Embalagem mais ecológica do que as embalagens mais utilizadas no mercado

CARACTERÍSTICAS

VOLUME DAS BOLSAS

3L → 20L

VOLUMES MAIS COMUNS

3L 5L 10L

MATERIAIS DA BOLSA

- EVOH / MET para a temperatura de enchimento: + 78-85 C (pasteurização)

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®**
A única torneira no mundo com 0% de probabilidade de fugas
- **VITOP® asséptico**



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® 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 ideal 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.