

Optimisations Organoleptiques

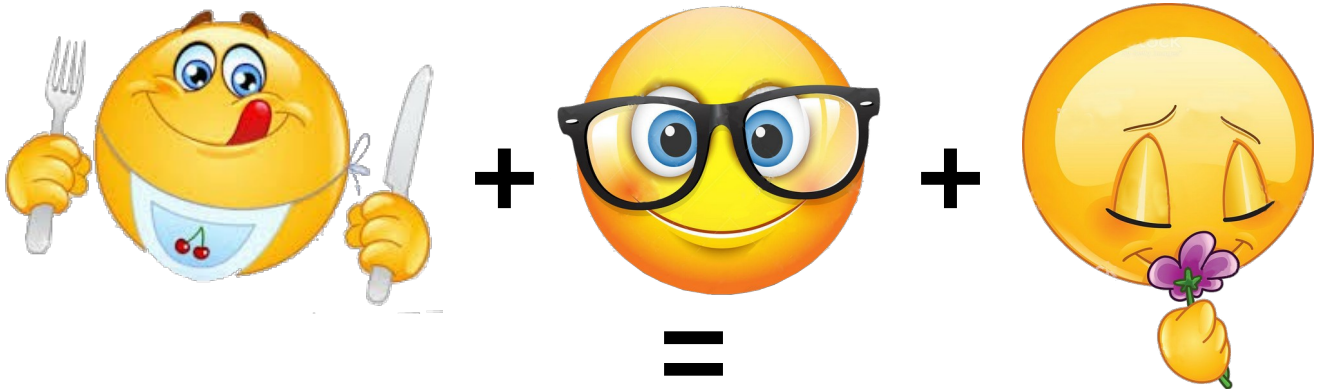
Nous révélons tout le potentiel de vos recettes



Gestion optimisée des cuissons périphériques et à cœur

Respect des propriétés thermiques du produit

Ciblage sur les caractéristiques attendues



Optimisations Organoleptiques



Nous révélons tout le potentiel de vos recettes

Objectifs

Maîtriser la texture de vos produits

Améliorer la goût et l'aromatisation de vos recettes

Adapter la couleur finale à votre attente

Méthodologie

Suivi instrumenté avec le barème habituel et un autoclave en pleine charge

Étude de l'environnement de production et des performances des autoclaves

Phases de test : 1 à 3 évolutions du barème (charge partielle)

Validation de la VP / VS cible recherchée

Vérification des objectifs organoleptiques avec un autoclave en pleine charge

Engagements

Mise en place rapide des aménagements : 1 à 2 jours par barème

Rapport complet remis sous 30 jours avec attentes, résultats obtenus et voies d'amélioration

Validation de VP ou VS pour toute modification de programme

Garantie de l'intégrité de vos emballages

Conseil pour l'adaptation des programmes optimisés à vos futures recettes

Aucun investissement significatif de matériel

