



SUFRESCA
PIMIENTOS

Ideas frescas *para pimientos frescos*



Recubriendo lo imposible

Nuestro objetivo es ofrecer una solución sencilla, accesible y sostenible a los productores de frutas y verduras en cualquier parte del mundo para prolongar la vida útil de los frutos, ayudando a crear un mundo libre de plástico donde los desperdicios y la pérdida de alimentos sean un asunto del pasado.

Recubrimiento natural y comestible



Emulsión a base de agua

Aplicada después de la cosecha, creando una imperceptible capa seca



Natural y biodegradable

Al estar hechos con aditivos a base de plantas y compuestos orgánicos naturales, nuestros recubrimientos son esencialmente comida



Apropiada para cosechas orgánicas y todo tipo de pimiento



SIN RECUBRIMIENTO

SUFRESCA

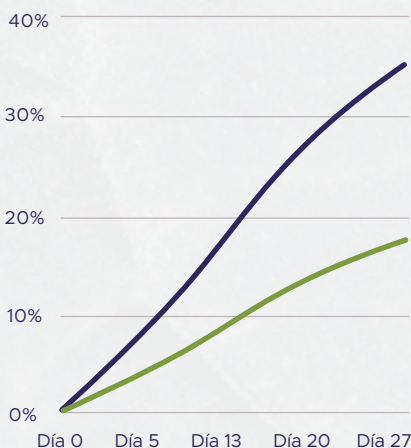
Pimiento

Condiciones ambientales

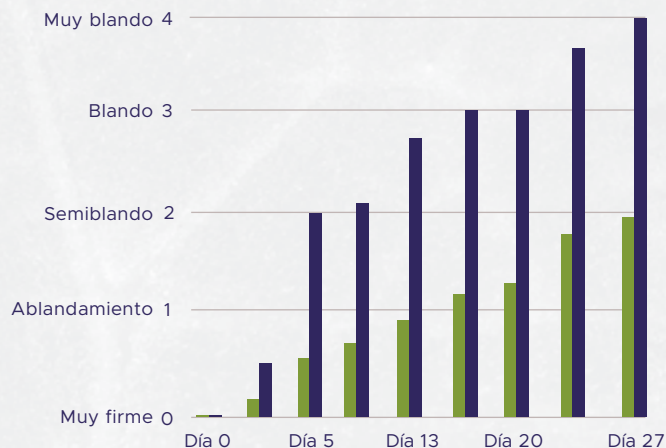
22°C ±3

■ Sufresca
■ Sin recubrimiento

Pérdida de peso



Firmeza



Apariencia natural y fresca durante mas tiempo

Nuestra cobertura retrasa la maduración de los productos bajo temperaturas y condiciones variables. Sufresca asegura que los productos lleguen intactos a los supermercados y hogares, disminuyendo el desperdicio de alimentos.



Sin sabor



Inoloro



Transparente



Ultra-delgado



Sin brillo excesivo



Sin textura



Fácil de aplicar

No se necesitan equipos especializados para cubrir pimientos con Sufresca. Nuestro producto se adapta a cualquier línea de aplicación, comúnmente utilizada para el lavado o encerado. Solo se requieren atomizadores o línea de goteo, seguido de un secado rápido a temperatura ambiente. El producto se adapta a las empacadoras, pequeñas o grandes, de todo mundo.

Línea de aplicación utilizada comúnmente



Cómo funciona

Basada en nuestra novedosa tecnología **COATECH**, los pimientos recubiertos con Sufresca permiten el intercambio óptimo de agua, oxígeno y dióxido de carbono, modificando la atmósfera interna del pepino. Esto retrasa los procesos naturales de maduración y evita los efectos negativos del sellado excesivo.

Respiración controlada → ←





SUFRESCA
PIMIENTOS

De la planta al mercado



Es mejor al inicio

La tecnología Sufresca prolonga la vida útil después de la cosecha, garantizando menos rechazos o pérdidas por parte de los clientes. Esto significa que los pimientos pueden ser cosechados con más tiempo para satisfacer la demanda.

Llegando al mercado

La tecnología Sufresca reduce pérdidas durante el transporte. Esto garantiza una cosecha de mejor calidad, mejor exposición a la hora de la venta y más oportunidades de mercado.

Destacándose

La tecnología Sufresca prolonga la firmeza y la calidad de los pimientos cumpliendo con los requerimientos de los minoristas: menos pérdidas en los puntos de venta, menos empaques plásticos y consumidores satisfechos.



SIN
RECUBRIMIENTO



SUFRESCA