



**BIO
FOOD
PACK**

K A L D R A



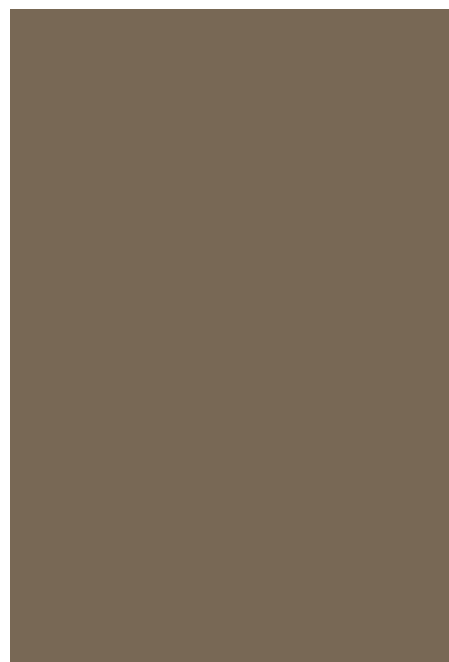
KALDRA™

Le 1^{er} moule entièrement réalisé en papier sulfurisé

Pratique, ultra performant, écologique, naturellement esthétique... Kaldra™ est une réponse complète aux attentes des professionnels de la boulangerie-pâtisserie, et aux industriels du secteur agro-alimentaire.

Un outil de cuisson et de présentation à la fois

Le développement de Kaldra™ a nécessité près de 10 ans de recherche et de développement. Le résultat est un moule ultra-performant, entièrement en papier sulfurisé véritable, aux nombreux avantages techniques, pratiques et esthétiques. Une avancée technologique qui permet notamment de cuire et présenter vos préparations dans un seul et même moule.



L'INNOVATION SANS CONCESSION

Bio Food Pack est le premier fabricant français de moules de cuisson en papier sulfurisé. Pionnier, ses solutions d'emballage et de cuisson sont à la fois performantes, éco-responsables, et en phase avec les attentes des consommateurs.

Pour ses produits, Bio Food Pack sélectionne des matériaux nobles, respectueux de l'environnement. Bio Food Pack met aussi un point d'honneur à limiter son impact écologique par ses procédés

de fabrication, en utilisant notamment des presses à récupération d'énergie.

Créée en 2009, Bio Food Pack est une aventure rendue possible par un étroit partenariat avec tous les acteurs de la chaîne de valeurs, fournisseurs de papier sulfurisé comme fabricant de machines. Au résultat, un produit qui répond parfaitement à toutes les attentes des utilisateurs finaux.



PERFORMANT

DANS TOUS LES DOMAINES

Par ses produits, Bio Food Pack répond aux contraintes de tous les professionnels de la boulangerie-pâtisserie. L'entreprise développe des solutions permettant l'optimisation des procédés de fabrication, et une meilleure présentation des préparations.

Une cuisson plus rapide et respectueuse des saveurs

Kaldra™ est un emballage actif, de haute performance. Résistant à la graisse, à l'eau et aux températures élevées, il permet une cuisson homogène des tartes, quiches, pizzas ou tartelettes. Prêt à l'emploi, il est inutile de le graisser avant cuisson.

Résistant à l'état humide, Kaldra™ absorbe le surplus d'eau. Il autorise ainsi une cuisson accélérée, en maintenant un niveau d'humidité idéal, pour ne pas dessécher les préparations.

Mono-matériau pure cellulose, Kaldra™ ne libère pas d'odeur pendant ou après la cuisson, et respecte le travail des concepteurs de goûts.

Cuisson, présentation... un seul moule pour tout faire

Blanc ou écru, agréable au toucher, Kaldra™ ne noircit pas à la cuisson. Son aspect naturel et authentique est valorisant pour vos préparations. Après cuisson, il peut être placé directement en rayon ou en vitrine.

Adapté aux processus industriels

Kaldra™ est très performant lors du désempilage automatique, grâce à sa structure rigide et uniforme, obtenue par la technologie des « bords roulés ». Il est adapté à la distribution sur les lignes de production industrielles, même à cadence élevée.

Sa résistance aux chocs réduit significativement les déchets, en comparaison d'autres matériaux plus fragiles, d'où une rentabilité accrue. De plus, ce moule ne nécessite pas l'utilisation de détecteurs de métaux infrarouge. Un passage au détecteur de métaux simple suffit.

Répondre aux attentes des consommateurs

Éco-responsable, Kaldra™ est micro-ondable et apte à la congélation. Il permet de réchauffer sans dessécher les préparations. Le consommateur appréciera aussi sa facilité de démoulage, grâce à un siliconage en surface.



LE PAPIER SULFURISÉ : GROS PLAN

Le papier sulfurisé véritable est le papier de cuisson par excellence, utilisé par tous les professionnels de la boulangerie-pâtisserie. Il est naturellement résistant à la graisse, à l'eau et à la chaleur, sans ajout de produits chimiques. Des performances techniques supérieures obtenues par un procédé unique de sulfuration.

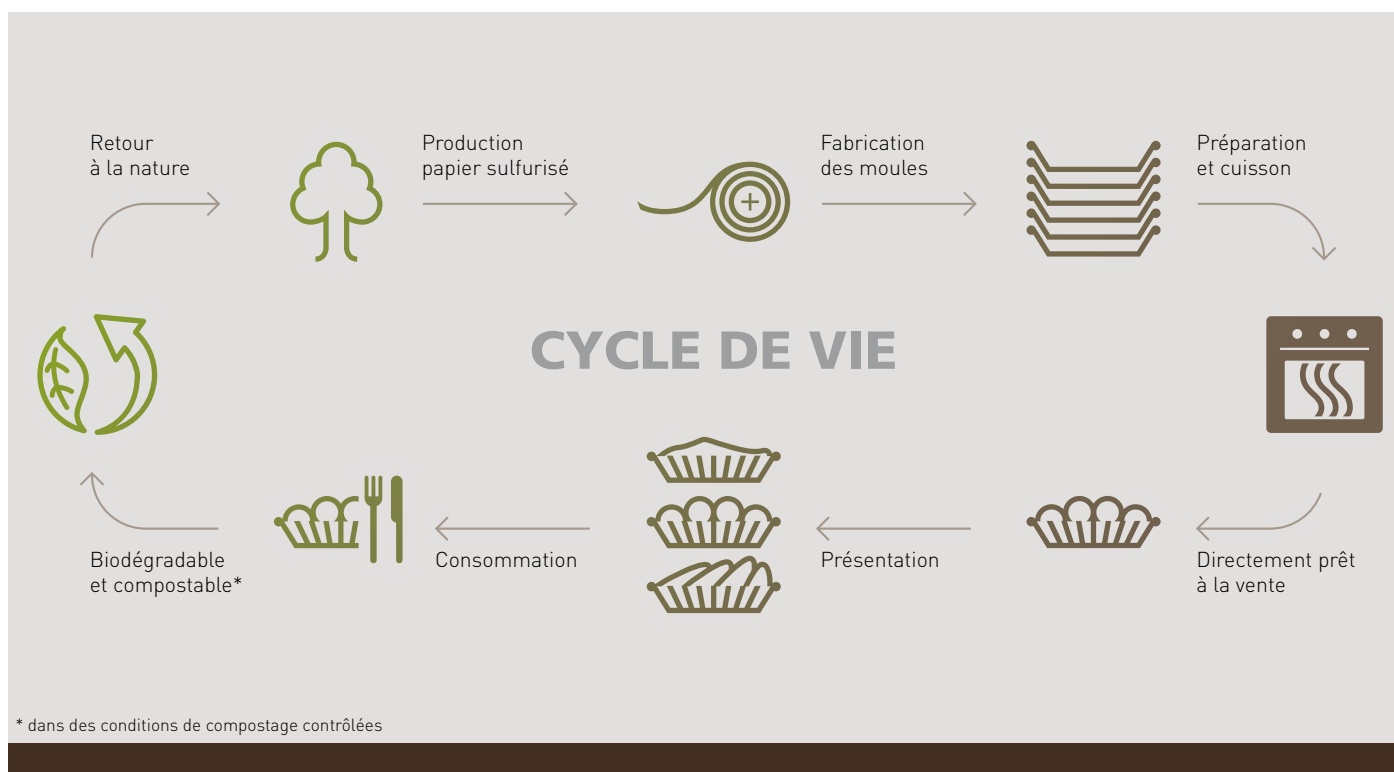
Bio Food Pack veille à s'approvisionner auprès de fabricants de papier sulfurisé certifiés FSC et PEFC. Ces certifications garantissent que les fibres utilisées sont issues de forêts gérées de façon durable.

Bien sûr, Kaldra™ est apte au contact alimentaire, gage de sécurité et de sérénité pour le consommateur final.



RESPECT DE LA PLANÈTE

Avec Kaldra™, vous cuisinez avec un matériau performant tout en respectant l'environnement. Fabriqué à base d'une matière renouvelable, la cellulose, ce moule est biodégradable et compostable dans des conditions de compostage contrôlées.



BIO FOOD PACK

Performant

- entièrement en papier sulfuré véritable, avec structure rigide
- cuisson optimale, homogène et rapide
- barrière à la graisse sans agents chimiques
- résistance à l'état humide
- résistance aux températures élevées
- compatible tout type de four et micro-ondable
- congelable
- pas d'émission d'odeur, respect des saveurs
- anti-adhérent, graissage du fond du moule inutile
- compatible avec les lignes de production industrielles
- facile à démouler
- résistance aux chocs
- passage aux détecteurs de métaux simple (à la place de l'infra-rouge)
- apte au contact alimentaire
- tailles standards ou sur mesure

Écologique

- pur et naturel
- réalisé à partir de matière renouvelable : la cellulose
- en papier sulfuré véritable, certifiée FSC / PEFC
- compostable et biodégradable dans des conditions de compostage contrôlées

Esthétique

- disponible en blanc ou écru
- apparence non altérée par la cuisson
- mise en valeur des préparations en vitrine ou en rayon



Bio Food Pack
Rue Marcel Dassault
03 100 Montluçon – France

T: + 33 (0)4 70 09 29 26
E-mail : contact@biofoodpack.fr

www.bio-food-pack.com