



Caractéristiques

- Mélanges précis de vitamines et de minéraux
- Sans OGM
- Application facile en trempant ou en pulvérisant (aucun équipement spécial exigé)
- Ne compromet pas la saveur, la couleur ou l'odeur

Avantages

- Préserve la saveur, la couleur, la texture et la fermeté
- Le produit peut être emballé sous forme naturelle – pas besoin d'ajouter de sirops, de sauces
- Prolonge la durée de conservation jusqu'à deux semaines pour les pommes
- Le blanchiment des carottes est diminué. Conservation de la texture, et les carottes sont moins molles
- Crée des opportunités passionnantes pour de nouveaux produits et marchés
- Economies importantes grâce à une main-d'œuvre, des déchets et du gaspillage réduits
- Prolonge le temps de distribution
- Améliore l'efficacité de production et de traitement en offrant une durée de conservation prolongée





Prolonge la fraîcheur et la durée de conservation de fruits frais coupés

**Pommes * Poires * Carottes * Céleri*
*Formules hors série**

Pommes	Natureseal préserve la couleur, la texture et la durée de conservation de tranches et de dés de pommes frais coupés sans compromettre la saveur. La plupart des variétés de dessert sont faciles à traiter (avec ou sans la peau).
Poires	La couleur et la texture sont préservées sans l'apparition de translucidité et de perte d'eau du tissu. Les variétés préférées pour être traitées sont les poires Conférence et Williams.
Mangues	Natureseal préserve la texture et la fraîcheur de mangues coupées.
Melons & Ananas	NatureSeal aide à réduire la perte d'eau et la décomposition.
Avocat	Natureseal est appliqué sur de l'avocat Fuerte préparé et coupé en deux pour réduire le brunissement et maintenir la texture.
Citrons verts	Les citrons verts coupés gardent leur couleur verte, et le risque de jaunissement et brunissement est maîtrisé.
Fruits à noyau	Natureseal assure que certains fruits à noyau, y compris les nectarines et les prunes, gardent leur apparence d'être fraîchement coupés. Les résultats dépendent de la variété.
Céleri	Natureseal préserve la couleur et la fraîcheur des bouts coupés. Idéal pour les branches de céleri, et pour des tiges coupées dans les salades ou les assiettes de crudités.
Endives belges	NatureSeal aide à préserver la couleur et le croquant des feuilles coupées en lanières.
Rhubarbe	Les fruits avec une tige, comme la rhubarbe, protégés par Natureseal, gardent leur couleur, ont une tige moins tordue (surtout la rhubarbe), et les bouts coupés blanchissent/brunissent moins.
Carottes	Le blanchiment résultant de la dessiccation et lignification de carottes fraîches coupées est diminué. Les carottes gardent leur couleur vivace et sont moins molles.
Rutabaga	Les légumes en tranches et en dés gardent leur couleur vivace. NatureSeal prévient le séchage des surfaces coupées.
Patate douce	NatureSeal préserve l'apparence fraîche et la couleur.
Pommes de terre	Des formules NatureSeal pour des pommes de terre épluchées au couteau ont été développées.

De nouvelles formules Natureseal sont en phase de développement pour les raisins, les bananes et autres. AgriCoat Industries peut concevoir des formules hors série Natureseal pour des clients et types de produits individuels.