
Chocolate & película de embalaje de dulces

BSY Packaging produce rollos de sellado en frío que son la opción de embalaje perfecta para productos sensibles al calor. El empaque de sellado en frío se puede usar en lugar del sellado térmico para que el producto no pierda su forma y forma una vez que haya sido sellado. Ofrecemos estilos innovadores y distintivos para nuestros rollos de sellado en frío que aseguran que el producto se vea atractivo e interesante para los compradores.

El empaque de sellado en frío se emplea para productos variados como:

Barras de chocolate

Confitería

Galletas

Helado

Pastelería

Barras de cereales, entre otros.



Darrell Lea es una empresa australiana que fabrica y distribuye chocolate, regaliz y otros productos de confitería.

Eligieron a los fabricantes de empaques de sellado en frío BSY para personalizar el empaque perfecto para su repostería.

Proceso de producción



Utilizamos la última máquina de compuesto de recubrimiento de punto fijo de alta velocidad para realizar compuestos de revestimiento adhesivo en frío en piezas de punto fijo.



Elige los mejores materiales para tu embalaje

El chocolate y los dulces en barra son extremadamente vulnerables a la luz solar y también necesitan protección contra el oxígeno, especialmente si hay nueces adentro, por lo que los materiales compuestos deben preservar la composición inicial de gas y el nivel de luz en el empaque.