
Cioccolato e & film per imballaggio di caramelle

BSY Packaging produce rotoli per guarnizioni a freddo che rappresentano l'opzione di confezionamento perfetta per prodotti sensibili al calore. Gli imballaggi a freddo possono essere usati al posto della termosaldatura per evitare che il prodotto non perda forma e forma una volta che è stato sigillato. offriamo stili originali e distintivi per i nostri rotoli di tenuta a freddo che assicurano che il prodotto appaia attraente e interessante per gli acquirenti.

Gli imballaggi a freddo sono utilizzati per prodotti vari come:

Barrette di cioccolato

Confetteria

Biscotti

Gelato

Pasticcino

Barrette di cereali, tra gli altri.



Darrell Lea è una società australiana che produce e distribuisce cioccolato, liquirizia e altri dolci.

Hanno scelto i produttori di imballaggi a freddo BSY per personalizzare l'imballaggio perfetto per la loro pasticceria.

Processo produttivo



Usiamo la più recente macchina composta di rivestimento a punto fisso ad alta velocità per eseguire la mescolatura del rivestimento adesivo a freddo su parti a punto fisso.



Scegli i materiali migliori per la tua confezione

Le caramelle al cioccolato e allo stick sono estremamente vulnerabili alla luce solare e necessitano anche di protezione dall'ossigeno, soprattutto se all'interno sono presenti delle noci, quindi i materiali compositi dovrebbero preservare la composizione iniziale del gas e il livello di luce nella confezione.