



ONTIBOX

Fabricación de Bag-In-Box

Desde 1994

Montibox, S. L., es una empresa familiar fundada en 1994 para la fabricación de envases flexibles para líquidos, también llamados BIB o Bag-In-Box, destinados al mercado nacional e internacional.



Nos adaptamos a sus necesidades.

Nuestra misión es ofrecerle un envase que sea cómodo y fácil de usar, a la vez que permite una óptima conservación del producto envasado, incluso una vez abierto.



El Bag-In-Box

El Bag-In-Box es un envase formado por una caja y una bolsa. La bolsa está compuesta por varias láminas que protegen el producto de la oxidación y la luz; y una válvula que facilita la dosificación del mismo.

Disponemos de diferentes formatos: 1,5L., 2L., 3L. y 5L. para consumo doméstico, y 10L., 15L. y 20L. para restauración y uso industrial.



Su principal ventaja es que una vez abierto, el envase mantiene el producto fresco durante un largo periodo, ya que impide la entrada de aire en el interior de la bolsa, permitiendo de esta forma que el cliente final pueda alargar su periodo de consumo.



PROTECCIÓN
A LA LUZ



VACÍO AL
OXÍGENO



FRESCURA
GARANTIZADA



ESPACIO
REDUCIDO



MULTIFORMATO



ENVASE
LIGERO



RECICLABLE



CALIDAD
GARANTIZADA

*¡No esperes más para usarlo!
Todo son beneficios.*



Fabricación de Bag-In-Box

Conserva las propiedades de su producto hasta la última gota

El Bag-in-box es el único envase que protege su producto de la oxidación, ayudándolo a mantener el aroma y el sabor, incluso una vez abierto.

La caja exterior, la tecnología de sus films con barrera al oxígeno y las válvula dosificadoras, tanto grifos Vitop Original como tapas, son una combinación perfecta para conservar su producto.

Solución ecológica, higiénica, desechable, ligera y práctica.

Vino, Post-mix, Café y Té



Zumo de frutas



Agua



Uso Doméstico

- Ideal para consumo "copa a copa" u ocasional sin que el producto se deteriore.
- Comodidad de uso y dosificación.

Uso Restauración y Colectividades

- Perfecto para sistemas dispensing refrigerados.
- No necesita mantenimiento, sin riesgo de contaminación.
- Sin necesidad de retorno, no acumule envases vacíos.
- Evita la manipulación de envases pesados.



El Bag-in-box es el envase ideal para transmitir su marca y promocionar su producto gracias a su amplia superficie informativa.

Ahorro en costes de transporte, almacenamiento y servicios de retorno.

Productos lácteos



Huevo líquido



Salsas y concentrados



Aceites



Productos no alimenticios, líquidos y semilíquidos



Detergentes, productos de limpieza, fertilizantes, cosméticos...

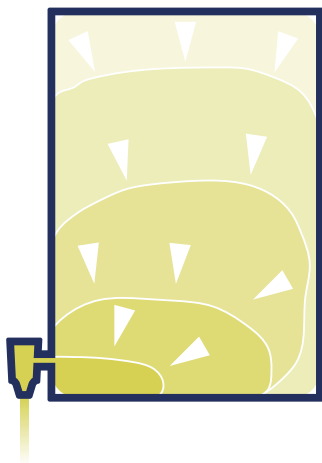




El envase
que mejor
conserva las
propiedades
de tu AOVE

Bag-In-Box® un envase práctico y ecológico

La oxidación es la principal causa de pérdida de calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), determinando así su tiempo de vida media. La exposición a altas temperaturas, aire y luz son los principales factores que afectan a su conservación, el Bag-In-Box te ayuda a combatirlos.



El Bag-In-Box es el único envase que impide la entrada de aire una vez abierto.

Se ha confirmado que en envases abiertos para consumo doméstico¹, el

AOVE conservado en Bag-In-Box es el que mantiene la calidad virgen extra durante más tiempo.

En el caso de los envases conservados en condiciones de un lineal, el Bag-In-Box y la lata son los únicos que mantienen la categoría de virgen extra.

La conservación de tu AOVE en Bag-In-Box preserva sus compuestos volátiles, polifenoles y vitamina E.

Además, el Bag-In-Box es ecológico, tiene una baja huella de carbono y responde a las nuevas exigencias medioambientales.

¹Estudio de la estabilidad del aceite de oliva virgen extra según el tipo de envase y condiciones de almacenamiento, por el Departamento de Química Analítica de la Universidad de Córdoba con El Olivo Global.





Fabricación de Bag-In-Box

Pol. Ind. Llanos de Jarata
C/ Marconi parc. 93-97
14550 Montilla (Córdoba) España

Tel.: +34 957 654 911

Fax: +34 957 664 215

gestion@montibox.com

www.montibox.com