



ONTIBOX

Fabrication de Bag-In-Box

Depuis 1994



Fabrication de Bag-In-Box

Montibox, S.L est une entreprise familiale fondée en 1994 et dédiée à la fabrication d'emballages souples pour les liquides, appelés également BIB ou Bag-in-box, et destinés au marché national et international.



Nous nous adaptons à vos besoins.

Notre mission est de vous offrir un emballage qui soit commode et facile d'utiliser et à la fois qui permet une conservation optimum du produit contenu, même une fois ouvert.





Le Bag-In-Box

Le Bag-In-Box est un emballage formé d'une boîte et d'une poche souple. La poche est composée de plusieurs couches qui protègent le produit de l'oxydation et de la lumière, et d'une valve qui facilite le dosage du contenu.

Nous disposons de divers formats: 1,5L., 2L., 3L. et 5L. pour la consommation personnelle, et 10L., 15L. et 20L. pour la restauration et l'usage industriel.



Son principal avantage est qu'une fois ouvert, l'emballage maintient le produit frais durant une longue période de temps car il empêche l'entrée de l'air à l'intérieur de la poche, permettant de ce fait que le client final puisse rallonger la période de consommation.



PROTECTION
À LA LUMIÈRE



VIDE
D'OXYGÈNE



FRAÎCHEUR
GARANTIE



RÉDUCTION
D'ESPACE



MULTI-FORMAT



LÉGER



RECYCLABLE



GARANTIE
DE QUALITÉ

*N'attendez pas plus longtemps
pour l'utiliser!
Ce ne sont que des bénéfices.*



Conservez les propriétés de votre produit jusqu'à la dernière goutte

Le Bag-In-Box est le seul emballage qui protège votre produit de l'oxydation, en l'aidant à maintenir l'arôme et la saveur, y compris une fois ouvert.

La boîte extérieure, la technologie de ses films avec barrière à l'oxygène et les valves doseuses, autant le robinet Vitop Original comme les divers bouchons, sont une combinaison parfaite afin de conserver son produit.

Solution écologique, hygiénique, jetable, léger et pratique.

Vin, Post-mix, Café & Thé



Jus de fruits



Eau



Usage domestique

- Idéal pour la consommation "verre par verre" ou occasionnelle sans détérioration du produit.
- Confort d'usage et de dosage.

Usage restauration ou collectivités

- Parfait pour les systèmes de dispensing réfrigérés.
- Pas de maintenance, sans risque de contamination.
- Sans besoin de reprise de l'emballage après usage, pas d'accumulation d'emballages vides.
- Évite la manipulation d'emballage pesant.



Le Bag-In-Box est l'emballage idéal pour faire connaître sa marque et faire la promotion de son produit grâce à son ample superficie informative.

Économie en termes de transport, de stockage et services de reprise des emballages vides.

Produit laitiers



Sauces et concentrés



Huiles



Produits non-alimentaires liquides ou semi-liquides



Détergents, Produits d'entretien, Engrais, cosmétiques...

Oufs liquides





The packaging that better conserves the attributes of your extra virgin olive oil



Bag-In-Box® a practical and ecologic package

The oxidation is the main cause of the lost of quality of the extra virgin olive oil, determining its shelf life. The exposure to high temperatures, air and light are the main factors that affect to their conservation, the Bag-In-Box helps you to fight them.

The Bag-In-Box is the only package that blocks the air entrance once opened.

It is confirmed that in opened packages for domestic use¹, the extra virgin olive oil keeps in the Bag-In-Box is the one that preserves the extra virgin quality for longer.

In the case of packages kept in supermarket conditions, the Bag-In-Box and the tin are the only ones that maintain the extra virgin category.

The conservation of your extra virgin olive oil in Bag-In-Box preserves its volatile compounds, polyphenols, and Vitamin E.

Moreover, the Bag-In-Box is eco-friendly, it has a low carbon footprint and answers to the new environmental demands.



L'emballage qui conserve le mieux les propriétés de votre Huile d'Olive Vierge Extra



Le Bag-In-Box® un emballage pratique et écologique

L'oxydation est la cause principale de perte de qualité de L'Huile d'Olive Vierge Extra, déterminant ainsi son temps de vie moyen. L'exposition aux hautes températures, à l'air et à la lumière sont les principaux facteurs qui affectent sa conservation, le Bag-In-Box vous aidera à les combattre.

Le Bag-In-Box est l'unique emballage qui empêche l'entrée d'air une fois ouvert.

Il a été confirmé qu'entre tous les différents emballages ouverts à usage domestique¹, l'Huile d'Olive Vierge Extra conservée en

Bag-In-Box maintient la qualité vierge extra durant plus longtemps.

Dans le cas des emballages conservés en linéaire de supermarché, le Bag-In-Box y le bidon métal sont les seuls qui maintiennent la catégorie vierge extra.

La conservation de votre Huile d'Olive Vierge Extra en Bag-In-Box préserve ses composants volatils, polyphénols et vitamine E.

De plus, le Bag-In-Box est écologique, il dispose d'une faible empreinte carbone et répond aux nouvelles exigences environnementales.



Fabrication 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