

COMUNICATO STAMPA

DÜBÖR®

20.01.2018

Prodotti senza olio di palma per un approccio sostenibile e rispettoso dell'ambiente

L'olio di palma è un prodotto naturale che di per sé non ha alcuna caratteristica negativa. Il fatto che ultimamente sia finito nell'occhio del ciclone è dovuto in prima linea al crescente interesse per la tutela ambientale e alla preferenza data alle materie prime e ai prodotti finali sostenibili.

Le piantagioni dell'olio di palma si trovano nelle regioni tropicali, dove negli ultimi decenni la foresta pluviale è stata fortemente sacrificata per lasciare il passo alle coltivazioni (1,5 milioni di ettari nella sola Indonesia). Preziose foreste incontaminate stanno andando distrutte, insieme al loro straordinario patrimonio animale e vegetale. Studi rinomati confermano che in assenza di un'inversione di rotta, nei prossimi 15-20 anni circa il 98% delle foreste pluviali della Malesia e dell'Indonesia scomparirà per sempre.

Nel produrre i suoi agenti distaccanti DÜBÖR sente la responsabilità di mettere sul mercato prodotti realizzati in maniera sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Da diversi anni DÜBÖR è membro dell'associazione RSPO.

I prodotti DÜBÖR presentano la certificazione RSPO Segregated. Per ogni tipo di prodotto è ovviamente disponibile anche una variante senza olio di palma. Tutti i prodotti DÜBÖR sono vegetali al 100%, hanno un sapore neutro, non richiedono dichiarazione e sono privi di allergeni. La data di scadenza è compresa tra 9 e 12 mesi, in base al tipo di prodotto.

Oltre alla domanda di varianti senza olio di palma, aumenta anche quella di prodotti biologici.

Nell'acquisto di pane e dolci la lavorazione di prodotti biologici riveste un ruolo chiave per un numero sempre maggiore di clienti. Per soddisfare le loro esigenze, DÜBÖR offre un'ampia scelta di prodotti biologici efficaci per tutti gli ambiti di applicazione.

L'agente distaccante BIO 200 DÜBÖR ma anche il BIO 400 ad alta viscosità garantiscono una capacità di distacco ottimale per tutti i prodotti di pane e pasticceria. Sono tutti vegetali al 100%, non richiedono dichiarazione, sono privi di odore e hanno un sapore neutro. I controlli di qualità regolari e le verifiche da parte dell'autorità di controllo BIO Grünstempel garantiscono un'elevata qualità biologica continua.

Gli agenti distaccanti biologici DÜBÖR possono essere spruzzati anche mediante la procedura fusto di DÜBÖR. Insieme al nebulizzatore manuale mobile AM-KEG si ottengono i risultati migliori da tutti i punti di vista: la comprovata tecnologia DÜBÖR in uso nell'apparecchio convince grazie a uno spruzzo eccellente ed estremamente uniforme e alla formazione ridotta di nebbia. Il design semplice e funzionale soddisfa le esigenze di igiene e facilita la pulizia. Il nebulizzatore mobile occupa poco spazio e può essere impiegato in tanti luoghi diversi.

DÜBÖR ha scelto la strada del biologico anche per quanto riguarda gli oli da taglio. BIO ST e l'olio da taglio biologico monouso offrono una forza di distacco ottimale per l'uso con gli strumenti da taglio. L'ambito di utilizzo ideale per questi prodotti comprende affettatrici per pane, affettatrici su nastro, tramogge e spezzatrici.

(Immagini allegate)

ATTENZIONE: ricordate di scrivere sempre in modo corretto il nome dell'azienda DÜBÖR nelle vostre pubblicazioni, utilizzate esclusivamente le lettere maiuscole!

Per ulteriori informazioni potete contattare:

DÜBÖR Groneweg GmbH & Co. KG

Grüner Sand 72

32107 Bad Salzuflen (Germania)

Tel +49 (0) 5222 - 9344 - 0

Fax +49 (0) 5222 - 9344 - 50

info@dueboer.de

www.dueboer.de

Contatto per la stampa specializzata:

Anja Steineberg

Marketing / PR

Tel +49 (0) 5222 - 6282 - 40

Fax +49 (0) 5222 - 6282 - 54

In caso di pubblicazione chiediamo gentilmente l'invio di una copia.