



Fabricación de Bag-In-Box

Desde 1994

¿Qué es el Bag in Box?

El bag in box es un envase formado básicamente por una caja y una bolsa. La bolsa está formada por varias láminas que protegen el producto de la oxidación y luz; y una válvula de grifo o tapa que facilita la dosificación del mismo. Dicha bolsa está protegida de la luz y posibles daños por una caja, que además facilita su transporte y sirve como medio de comunicación para promocionar el producto que contiene.

BAG IN BOX



Superficie resistente,
reduce posibles daños por
manipulación en el transporte.



Producto almacenado de
larga duración.



Válvula unidireccional que
evita la contaminación del
producto en su interior, al
momento de servir.



Cómodo sistema de llenado.



El empaque después de
usado, se puede reciclar.



Adaptación a estibas y
contenedores estándar
de 1200 x 800, permite
un transporte rápido y
seguro.



Personalización del empaque
en términos de diseño e
información.



Ahorro en costos porque se
utiliza menos materia prima
y garantiza el cuidado del
medio ambiente al reducir el
consumo de plástico.



Menor peso y volumen en
envases vacíos, menor costo
en transporte y almacenamiento.

CAPack



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.

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



Salsas y concentrados



Aceites



Productos no alimenticios, líquidos y semilíquidos



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

Huevo líquido

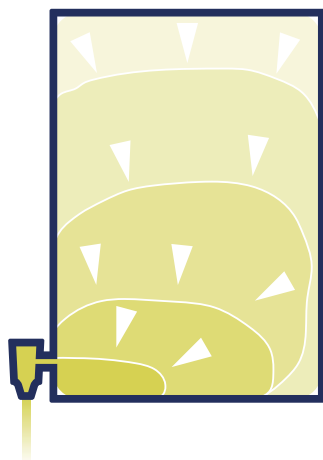


El envase
que mejor
conserva las
propiedades
de tu AOVE



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