

RECHERCHE UNE INFO OU UN ARTICLE DÉJÀ PARU
Lancer la recherche

- Actualités de la filière
- Monde
 - Europe de l'Ouest
 - Europe Est/Centrale
 - Asie/Pacifique
 - Amériques
 - Afrique/Moyen-Orient
- Evénements de la filière
- Services quotidiens
- Media et organismes professionnels

RECHERCHE EXPRESS

Par produit

Par activité

Par nom

produit? -- ex: pomme --

où? -- Tous les pays --

Lancer la recherche

Nouvelle recherche



Retour page accuèl > Actualités de la filière > La révolution de la conservation naturelle JANNY MT présentée à Fruit Attraction Madrid

France 08/11/2018
La révolution de la conservation naturelle JANNY MT présentée à Fruit Attraction Madrid

En parfaite adéquation avec les tendances actuelles des marchés (moins de déchets, des produits naturels...), le procédé de conservation Janny MT fait de plus en plus d'adeptes parmi les leaders de la profession, quelle que soit leur taille.

En appliquant des nouvelles technologies, Janny MT propose des solutions innovantes et uniques sur le marché : des **modules d'atmosphère contrôlée** pour la conservation d'une large gamme de produits frais : fruits, légumes, fleurs et champignons. « L'atmosphère contrôlée naturelle Janny MT utilise la respiration des produits stockés pour fonctionner, et s'adapte donc aussi bien aux produits bios que conventionnels », explique Céline Kuentz, responsable Export et Développement.

Ce process augmente la durée de conservation en maintenant plus longtemps la fraîcheur et les qualités des produits, et permet de diminuer les pertes aux champs et les dégradations en cours de stockage (pas de perte de poids notamment). Autant de leviers pour augmenter les revenus des producteurs. « Les produits peuvent être stockés et déstockés de manière flexible en fonction des besoins du marché, et un même parc de modules permet de conserver successivement plusieurs produits différents au cours de la même saison », rajoute Céline Kuentz.

Historiquement liée à la pomme, la conservation naturelle de Janny MT est de plus en plus adoptée par d'importants acteurs des marchés des petits fruits (myrtille...), des légumes (chou-fleur, brocoli...) ou des fleurs coupées (pivoine...).

L'entreprise propose également des **modules étanches**, qui apportent une protection naturelle contre les ravageurs, l'humidité, l'oxydation, la lumière... utilisée par une grande diversité de secteurs : fruits secs, produits en saumure comme l'olive, semences, mais aussi industriels et collectionneurs d'œuvres d'art...

Pour plus d'information :
Janny MT
Mme Céline Kuentz
kuentz@jannymt.com
T. +33 (0) 3 95 23 96 20
www.jannymt.com

Membre GOLD Les Membres Gold à la Une

Tom Lange Company Inc., Etats Unis - 1. Cense - 2. Citron - 3. Mandarine

JURIFRUITs - France - 1. Nectarine - 1. Pêche - 3. Amande

Earthfructifiera International - Equateur - 1. Avocat - 2. Banane - 3. Mangue

Vous n'êtes pas Membre Gold ?

Plus d'information sur la société: [Janny MT SAS](http://www.jannymt.com)



Janny MT à Fruit Attraction Madrid