

SmartFreshSM Quality System pour les pommes

Un succès indéniable pour toute la filière, du producteur jusqu'au consommateur.

Rien ne vaut une pomme croquante, juteuse et savoureuse: c'est précisément cette qualité de produit que les producteurs – qui l'ont bien compris – s'efforcent de fournir en permanence au consommateur.

SmartFreshSM Quality System est un tout nouveau procédé qui vise à réduire les pertes en matière de qualité, en contrôlant les effets nuisibles de l'éthylène. Ainsi, le processus naturel de maturation est nettement ralenti: la qualité, la saveur et les avantages nutritifs des fruits sont par conséquent préservés pendant une plus longue période.

Et c'est toute la filière qui bénéficie des avantages évidents que ce procédé innovant apporte: réduction des pertes en fruits et des coûts, augmentation de la flexibilité commerciale et surtout préservation de la qualité tout au long de l'année.

De récentes études réalisées par cinq grandes chaînes de distribution ont clairement mis en évidence une réduction de pertes de fruits entre 1 et 2,7%, comparativement à des pommes non SmartFresh à la même période l'année précédente.

Aux Etats-Unis où SmartFresh Quality System est autorisé depuis plusieurs années, certaines grandes surfaces ont même observé une augmentation de leurs ventes sur diverses variétés de pommes SmartFresh, allant jusqu'à 50% pour la variété Jonagold.

Mais les principaux critères motivant le choix du consommateur restent de loin la fraîcheur et la saveur du fruit: plusieurs supermarchés allemands ont organisé des tests gustatifs auprès de leurs clients qui ont pu comparer les pommes de qualité SmartFresh à des pommes classiques. Le verdict est sans appel: deux tiers des participants ont manifesté une nette préférence pour les pommes SmartFresh. Qui plus est, pour trois consommateurs sur quatre, ce qui a fait la différence c'est la jutosité et le croquant des produits de qualité SmartFresh.



Dernier avantage et non des moindres, la conservation des valeurs nutritives: «Dans la mesure où SmartFresh permet de protéger le fruit contre les effets néfastes d'une maturation trop rapide, il contribue de ce fait à préserver les valeurs nutritives de la pomme», affirme Peter Vriends, directeur général AgroFresh Europe. Et de conclure: «Ainsi, ce n'est pas seulement la saveur de la pomme qui reste intacte, mais c'est aussi et surtout sa teneur en vitamine C.»

En résumé, c'est sûr, efficace et sain.

Pour plus d'informations sur toutes les possibilités qu'offre SmartFresh, vous pouvez contacter Dipl.-Ing. Rainer BAYERL par tél. mobile: +49 (0) 173 66 131 55, ou par e-mail: rbayerl@agrofresh.com

Sélection
et production
de clones,
greffons
et plants
pour la
viticulture



PÉPINI...RES VITICOLES
CLAUDE & JACQUES LAPALUD

PLANTATION À LA MACHINE

1163 ÉTOY

Atelier: tél. 021 808 76 91 - fax 021 808 78 40
Privé: tél. 021 807 42 11



Préserver la qualité en linéaires. Satisfaire vos clients. Développer vos ventes.

Préserver la qualité des pommes en linéaires : c'est désormais possible grâce au SmartFreshSM Quality System. Ainsi, vous offrez aux Grandes et Moyennes Surfaces l'assurance de mieux satisfaire aux exigences de qualité des consommateurs. De nombreuses études mettent en effet clairement en évidence la nette préférence des consommateurs pour les pommes de qualité SmartFreshSM. Le procédé SmartFreshSM est homologué dans plus de 20 pays dans le monde, y compris au sein de l'Union Européenne.

Pour être sûr d'offrir des produits frais de qualité, composez-le: **Rainer Bayerl: +49 173 6613155**, ou envoyez-nous un courrier électronique à l'adresse suivante: **schweiz@agrofresh.com**



www.smartfresh.com

© 2006 – AgroFresh est une division de Rohm and Haas.
SmartFreshSM est une marque déposée de Rohm and Haas.