

LEVAIR®

ESL

para pan

Prolonga la vida de anaquel, mejora la eficacia y reduce el desperdicio de alimentos



Valor

Para las panaderías

- Prolonga la vida de anaquel
- Mejora la eficacia:
 - ✓ Corridas de producción más largas
 - ✓ Distribución ampliada
 - ✓ Mejora de la calidad del producto
- Reduce el desperdicio de alimentos

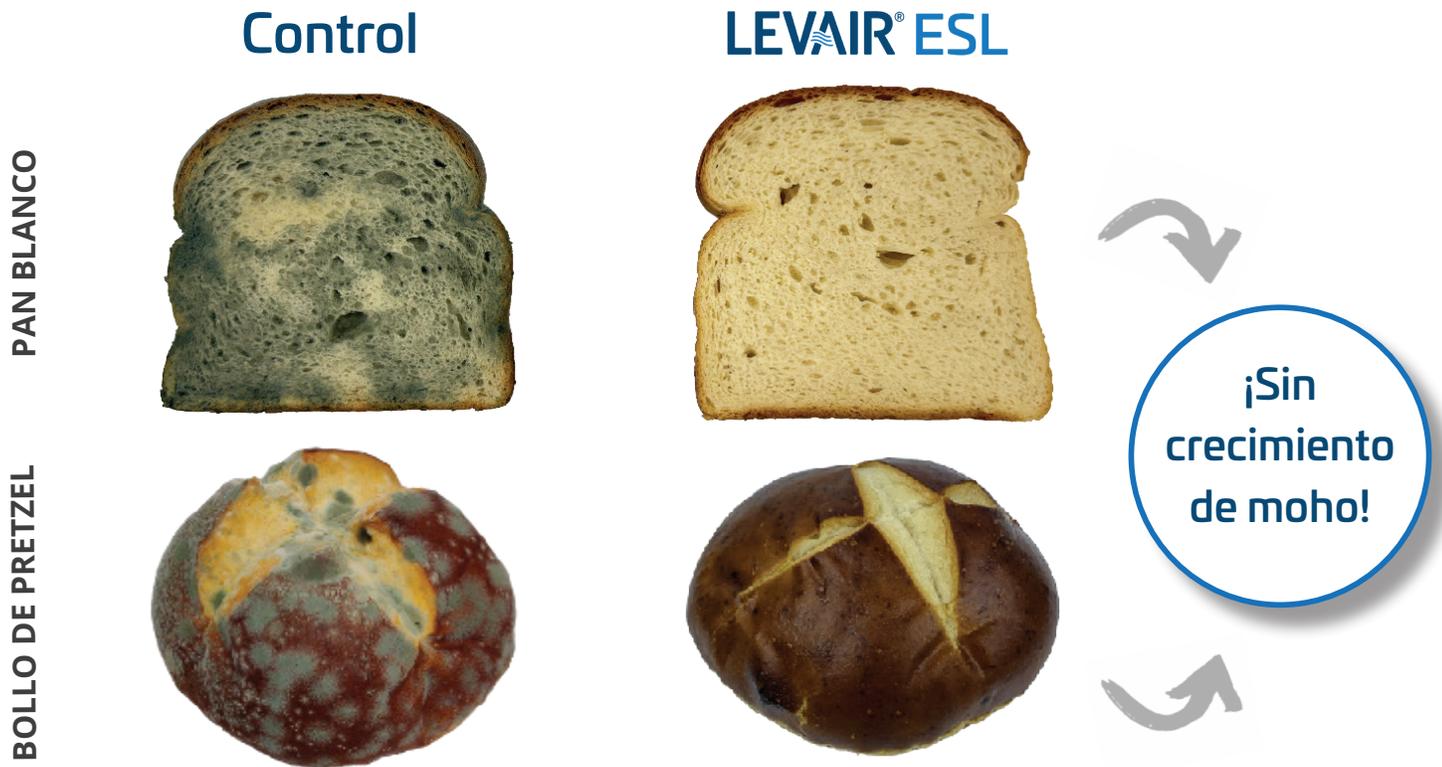
Para las tiendas

- Reduce los productos caducados
- Minimiza los artículos agotados
- Aumenta la satisfacción del cliente

LEVAIR® ESL prolonga la vida de anaquel

al controlar el crecimiento microbiano y mantener la frescura

Estudio de vida de anaquel después de 28 días



Por qué Innophos



Soluciones orientadas al mercado



Flexibilidad de la cadena de suministro



Calidad y constancia



Experiencia técnica



Presencia mundial



Socio de confianza

Contáctenos en www.innophos.com

Innophos, Inc • 259 Prospect Plains Road • Building A • Cranbury, NJ 08512

La información aquí contenida se proporciona sin garantía, representación, incentivo o licencia de ningún tipo. La información contenida en este documento está destinada solo a fines comerciales, educativos e informativos, y no a ser divulgada a consumidores minoristas ni a terceros. Aunque la información facilitada es, a nuestro leal saber y entender, veraz y exacta, no garantizamos su exactitud. Los destinatarios son los únicos responsables de determinar la idoneidad de nuestros productos para cualquier mercado, uso o aplicación contemplados, y de garantizar que todos esos usos y aplicaciones (incluido el etiquetado de sus productos por parte del cliente) cumplan la legislación aplicable. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta información sin la autorización expresa por escrito de Innophos o de sus filiales. Copyright © 2025 Innophos o sus filiales. Todos los derechos reservados. El logotipo de Innophos, Innophos® y todos los productos marcados con ® o ™ son marcas registradas o marcas comerciales de Innophos, Inc. ("Innophos") o sus empresas filiales. 7/2025

