

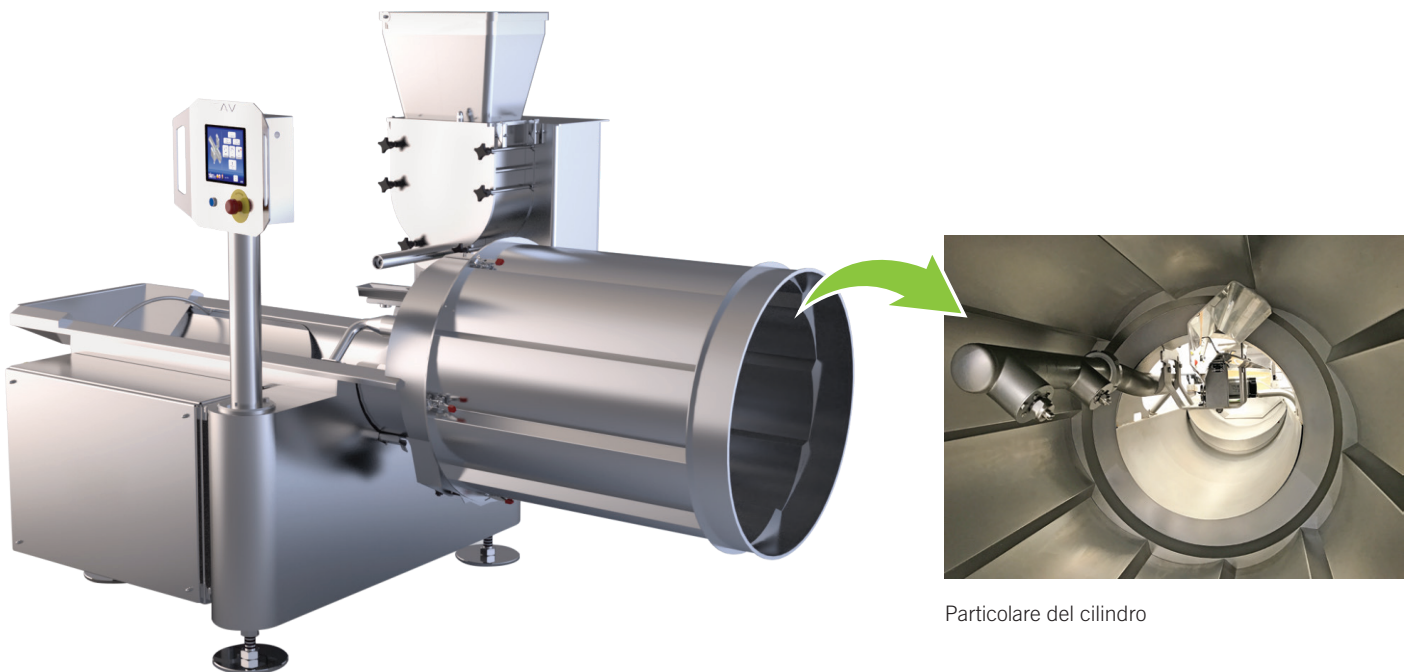
LINEE DI AROMATIZZAZIONE

L'aromatizzazione degli snack è un punto cruciale della linea di produzione. Una corretta aromatizzazione rende lo snack più gustoso ed accattivante ed è fattore fondamentale per il successo della sua commercializzazione.

Re Pietro s.r.l. offre differenti opportunità per l'aromatizzazione degli snack in base alla tipologia del prodotto ed al volume di produzione. La conformazione dei tamburi, in base alla tipologia del prodotto da aromatizzare, garantisce un'aromatizzazione omogenea e riduce le rotture.

I due principali sistemi di aromatizzazione utilizzati per gli snack sono:

- **Sistema olio + aroma in polvere**
- **Sistema slurry (miscela di olio ed aroma)**



Particolare del cilindro

 **RePietro**

Via G. Galilei, 55 - 20083 Gaggiano (MI) - Italy - T: +39.02.9085025 - F: +39.02.90842014 - info@repietro.com - www.repietro.com

