

Hugo Reitzel passe du verre au synthétique

Un look plus léger

Hugo Reitzel lance un nouveau récipient en matière synthétique, plus léger et plus facile à manier. Un des principaux

fournisseurs de la restauration en Suisse, Hugo Reitzel, remplace le verre à salade traditionnel par un récipient en matière synthétique, plus pratique.

Jusqu'à 90% plus léger que les conditionnements en verre, la nouveauté de Hugo Reitzel limite la casse mais ne modifie en aucun cas le goût qui reste le même que celui d'autrefois dans le pot en verre. Spécialement destinées pour la restauration suisse, ces nouvelles qualités ont été introduites par l'équipe des emballages Hugo Reitzel à Aigle, dans le canton de Vaud. De plus, la conservabilité des denrées alimentaires reste la même.

La réduction du poids présente un avantage de taille.

Elle est déterminante tant pour les restaurateurs, le commerce de gros que pour les transporteurs. Les produits pour la restauration

suivants, de la marque Hugo Reitzel, sont livrés dorénavant dans leur nouveau look synthétique:

- salade de céleri
- salade de carottes
- salade de poivrons
- salade Salarina

www.reitzel.ch