

BAG IN BOX

La practicidad del envasado Bag in Box para vino ¡la solución perfecta para tu negocio!

Los envases Bag in Box son la mejor opción para quienes valoran la practicidad y la facilidad de uso a la hora de envasar vino.

Gracias al hermetismo de las bolsas, el vino no entra en contacto con el aire, evitando así su oxidación. Como resultado, el producto se mantiene fresco y sus propiedades intactas durante mucho más tiempo tras su primer uso. Además, cuenta con un sistema de vertido por grifo muy práctico y preciso.

Ventajas de nuestros envases Bag in Box:

1. Mayor vida útil después de la apertura que en envases de vidrio gracias al uso de bolsas al vacío especiales que minimizan el contacto del vino con el aire.
2. Fácil dosificación gracias a un práctico grifo.
3. Excelente barrera de protección contra la oxidación.
4. Menores costes de almacenamiento y transporte en comparación con las botellas de vidrio.
5. Mayor facilidad de transporte frente al vidrio debido a que son envases ligeros.
6. Ofrecemos una amplia selección de embalajes Bag in Box para satisfacer las preferencias y necesidades del cliente.

Tipos de materiales utilizados en los envases Bag in Box:

- Lámina metalizada: Lámina de LDPE de alta barrera, ideal para productos sensibles a la luz.
 - EVOH: Lámina transparente de alta barrera frente a gases y vapor de agua.
- Si necesitas Bag In Box, te recomendamos capacidades de 2,3,5,10,15 y 20 Litros.