

NEWS

Mise en service du nouveau tamiseur ultra-performant

2017 s'achève avec la construction d'une nouvelle tour de tamisage sur notre site industriel de Cestas (Gironde) en France. Grâce à ce nouveau tamiseur (ROTEX), nous pourrons tamiser le sucre cristal et offrir à nos clients la granulométrie exacte qu'ils recherchent avec un coefficient de variation faible. En effet, les toiles du tamis se changent rapidement ce qui donne à cet outil toute sa flexibilité.

Mise en service d'un encamionneur pour charger les conteneurs sac par sac (export)

Mise en service en décembre 2017 d'un encamionneur, utilisé pour le chargement sac par sac (sans palette) du sucre dans les conteneurs maritimes pour l'export. Nous pouvons ensacher en sac plastique (polyéthylène), résistant aux chocs de température et à la prise d'humidité de l'air ambiant. De plus ces sacs s'ouvrent facilement sans l'aide d'un objet tranchant ou en enlevant le fil de couture. L'encamionneur ouvre les portes du grand export pour les sucres calibrés (fins et gros), notre spécialisation.

Retraitement des sucres de canne mottés à destination des industriels ou du retail.

2017 s'achève également avec la mise en place du circuit de sucre dédié au sucre de canne. En effet, sucre d'importation, ces sucres arrivent souvent en Europe durs et mottés. Nos installations retraiteront ces sucres impropres à l'utilisation en l'état grâce à un démotteur, des aimants et un détecteur de métaux monté sur ligne. Le sucre redevenue fluide, pourra être conditionné en sachet de 1 kg/2kg et 50 kg, mais aussi en 20 kg ; 25 kg ; 50 kg ; big bag de 1 tonne et même en citernes vrac !

Lancement d'une gamme de doypack

En 2018, nous lançons une gamme de sucres « rare », conditionnée en doypack refermable avec zip. Ces sucres seront conditionnés sur notre usine à Bordeaux (France).

Création d'un service Innovation

Ce service aura pour mission de répondre aux attentes de nos clients en termes de sucres « spéciaux » et rares ainsi que les dérivés du sucre (mélasse, liquide, isoglucose, etc...). Sa mission, en tant que spécialiste du sucre en Europe, sera de trouver le produit correspondant pleinement aux attentes des clients en termes de goût, texture, sécurité de la filière, correspondant aux exigences du procédé de fabrication.