



Controlprocessbio est un brevet qui a pour but d'éliminer les inconvénients des systèmes et procédés industriels chimiques actuels à la soude.

Le Bioréacteur permet d'accélérer et fiabiliser le procédé biologique par un dispositif automatisé mettant en œuvre une désamérisation rapide & écologique.

➔ 1- Biologique... Désamérisation Procédé "Modesti"



- Procédé Bioréacteur
- De 1 à 4 mois
- Économie Eau
- Conservation valeur nutritive des olives
- Label Bio

- Procédé à la soude
- 10 Heures
- Multiples rinçages à l'eau
- Perte valeur nutritive des olives
- Perte Label Bio

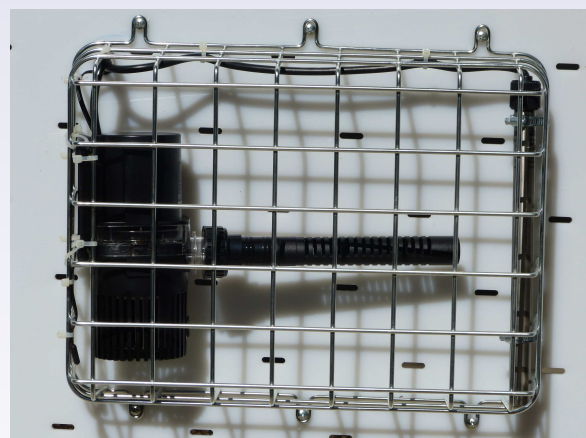
De 1 à 4 mois selon le type d'olives

➔ 2- Efficace...

En utilisant notre bioréacteur de désamérisation contrôlée avec le procédé breveté « Modesti » et les bactéries sélectionnées :

Le confiseur obtient la maîtrise d'un savoir-faire de qualité, des outils offrant le suivi de la production, avec un procédé personnalisé selon la catégorie d'olives....

... Et obtient l'accès à des productions de Label BIO.



200 Kg d'olives par Bioréacteur

➔ 3- Rentable ...

La consommation annuelle d'Olives de table en France est de 70 000 t pour les 1 250 t produites dans notre pays !

La consommation Bio connaît une croissance exponentielle :

En 2016, la valeur des achats de produits alimentaires issus de l'agriculture biologique a été estimée à 7,1 milliards d'euros

**Valorisation du Kg d'olive Biologique de table jusqu'à 20 €
200 Kg par Bioréacteur soit jusqu'à 4000 Euro de potentiel !**

- Automatisme complet Bioréacteur ControlprocessBio (Bioréacteur complet avec capot, crépine, vanne et plaque immersion)
- Licence par cycle procédé Modesti & Bactéries lactiques Bio

