



L'étanchéité avant tout.

La fraîcheur avant tout.

La santé avant tout.



Une fraîcheur durable.
Grâce à un joint d'étanchéité unique.

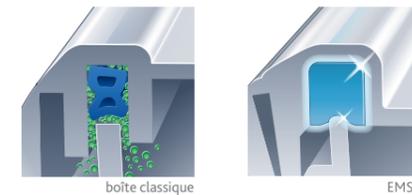


L'étanchéité avant tout.
Tout reste à sa place.



100 % sécurité –
100 % hermétique. Tout simplement parce que rien ne franchit la barrière du joint Fraîcheur d'Emsa : zéro liquide, zéro odeur.

La fraîcheur avant tout.
Les microbes ne peuvent pas pénétrer.



En quoi le joint Fraîcheur d'EMSA est-il si particulier ? Sur les boîtes alimentaires classiques, le joint est seulement inséré. Les microbes s'y agglutinent et prolifèrent. Fin de la fraîcheur !

Les boîtes alimentaires d'EMSA possèdent un joint d'étanchéité unique sans interstice. Ainsi, les microbes ne peuvent pas s'y nicher. Les aliments restent frais plus longtemps. Scientifiquement prouvé !*

La santé avant tout.
Les aliments pour bébé ne doivent pas être dénaturés.



Les parents actuels sont plus exigeants que jamais. Parfait ! Les boîtes alimentaires d'Emsa non seulement ne contiennent pas de bisphénol A, elles sont les seules à être fabriquées conformément à la norme Babycare. Les adultes veulent aussi bénéficier de la meilleure qualité.

* Benchmarking de boîtes alimentaires, étude menée par Fritz Titzgemyer, professeur de microbiologie alimentaire à l'Université des sciences appliquées de Münster, département d'ocotrophologie, de septembre à décembre 2012.

Scientifiquement prouvé.

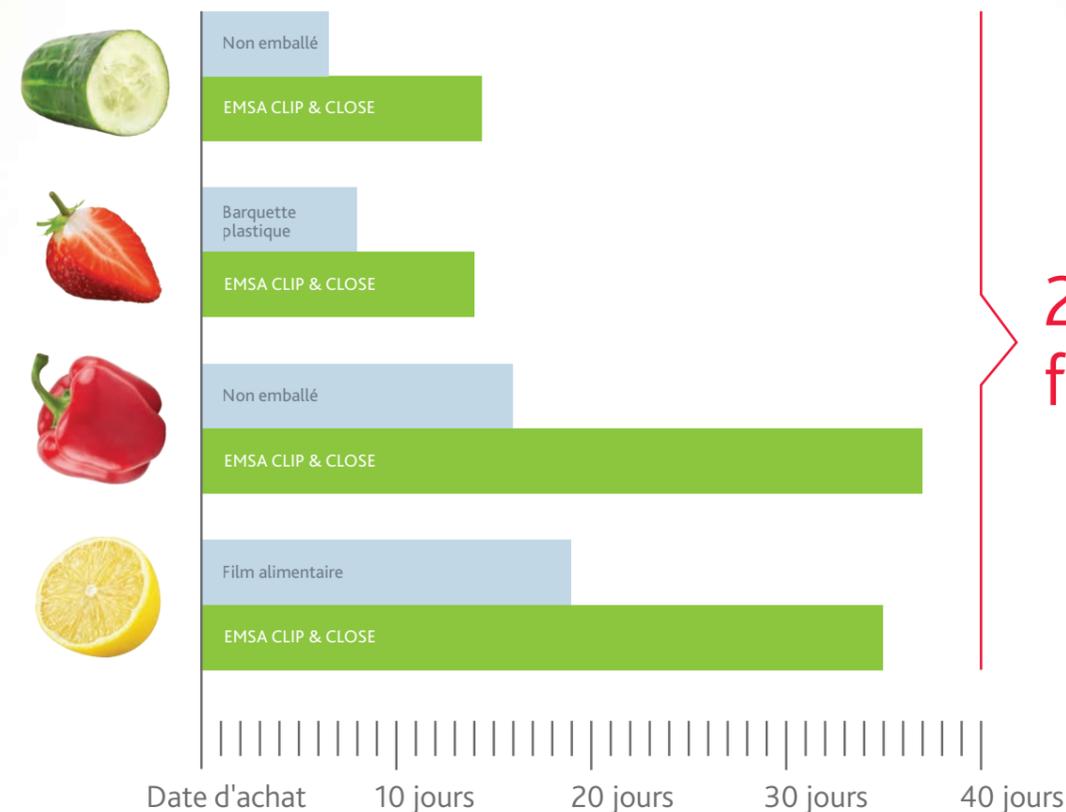
CLIP & CLOSE -
préserve la fraîcheur plus longtemps.

Prof. Fritz Titgemeyer, expert en sécurité et hygiène alimentaires à l'Université de Münster, a réalisé le test.
Résultat : Les boîtes alimentaires CLIP & CLOSE ne présentent aucune prolifération microbienne.



Cela est statistiquement prouvé.

Un effet impressionnant: Les boîtes CLIP & CLOSE préservent la fraîcheur nettement plus longtemps.



200% frais.**

Une fraîcheur durable n'est pas le fruit du hasard.

► mission-freshness.com



* Benchmarking de boîtes alimentaires, étude menée par Fritz Titgemeyer, professeur de microbiologie alimentaire à l'Université des sciences appliquées de Münster, département d'œcotrophologie, de septembre à décembre 2012.

** Tests effectués par l'Institut de l'université de Münster spécialisé dans l'alimentation durable et l'industrie alimentaire (ISuN), de juillet à décembre 2014.

Trois assortiments.
Notre domaine
de compétence.



CLIP & CLOSE

Maintient la fraîcheur plus longtemps !



COMPÉTENCE RÉFRIGÉRATEUR

Fraîcheur prolongée avec les boîtes alimentaires CLIP & CLOSE. Compatible réfrigérateur, congélateur et four à micro-ondes. 100% hermétique. Passe au lave-vaisselle. 5 ans bisphénol A. Et seules boîtes alimentaires fabriquées selon les prescriptions strictes de la norme Baby Care.

Excellent !



100 % encombrement minimal : la rainure intégrée facilite leur empilement parfaitement vertical.



Générer de nouveaux achats d'impulsion avec les lots de la gamme CLIP & CLOSE Colour Collection.

100 % hygiène : Joint et couvercle inséparables Neutres au goût et la fin des mauvaises odeurs.



100 % confort : Avec graduations pour les quantités.



CLIP & CLOSE GLAS



COMPÉTENCE CUISSON AU FOUR

Service chaud ou froid.

Fraîcheur prolongée avec les boîtes alimentaires CLIP & CLOSE GLAS en verre diamant quasiment incassable. Boîtes élégantes et multifonctions : service à table, conservation hygiénique et transport.



4 in 1 100 % flexible Préparer, servir, conserver et transporter.



VERRE DIAMANT VERRE BOROSILICATÉ DE HAUTE QUALITÉ Ses points forts : résistance à la casse et aux ébréchures, parfaite répartition de la chaleur. Parfaitement résistant aux odeurs et à la décoloration.



Pour tous les fours

OPTIMA



COMPÉTENCE CONSERVATION

Rangement ingénieux.

Fraîcheur prolongée avec les boîtes à provisions OPTIMA. Tailles adaptées aux dimensions normalisées des placards de cuisine. Pour une exploitation maximale de l'espace de rangement. Protection sûre et rangement optimal des aliments secs.



100 % sécurité : Fermeture par cliquetis innovante – la boîte reste hermétiquement fermée, même bien remplie.



100 % ingénieux : Illustration avec divers aliments et dimensions indiquées pour inciter à l'achat. Avec présentation sous forme de blocs attractifs sur le lieu de vente.

SYSTÈME de rangement

100 % encombrement minimal : Boîtes empilables et adaptées à un rangement dans un tiroir ou un placard de cuisine – toujours tout à portée de main.



Indispensable : CLIP & CLOSE, qualité 100 % made in Germany.

- ✓ qualité optimale
- ✓ sécurité maximale
- ✓ 100 % durable
- ✓ grande flexibilité



CLIP & CLOSE est synonyme d'une conservation des aliments offrant une sécurité absolue avec la qualité "Made in Germany". Utilisation de matières premières certifiées, production durable et certification volontaires selon la norme stricte Baby Care (DIN EN 14350-2). Les produits fabriqués en Allemagne sont réputés non seulement pour leurs procédés de production hautement professionnels mais aussi pour leur respect de l'homme et de l'environnement, qui forment les bases de la philosophie d'entreprise d'EMSA.

■ Made
■ in
■ Germany



Vue d'ensemble des avantages de la gamme
CLIP & CLOSE

Eviter absolument de jeter des aliments à la poubelle !

EMSA contre le gaspillage alimentaire.

Avec la Mission Fraîcheur, EMSA est votre partenaire dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un thème essentiel pour notre entreprise, tandis que les consommateurs et les entreprises lui accordent de plus en plus d'importance. EMSA montre que vous pouvez participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire, même dans les secteurs non alimentaires. Profitez de la Mission Fraîcheur pour en faire votre mission.

► mission-freshness.com



Faits et chiffres !

235€

sont gaspillés chaque année par habitant.



940€

Chiffres pour deux parents et deux enfants.



d'aliments en moyenne sont jetés par habitant chaque année.



Alors que certains sont encore comestibles.

Deux professionnels pour la fraîcheur. Deux fois plus convaincant :

Christian Rach ...

... "le critique gastronomique Christian Rach (55) est le chef de cuisine le plus populaire à la télévision et compte parmi les grands chefs les plus réputés."*

... et en 2015 il est présent avec **5 nouveaux** formats !

Facteurs de réussite



Christian Rach part en Mission
Fraîcheur pour EMSA.

Une vaste campagne
dans tous les médias

Avec une portée de 
plus de **100 millions.**

Et jusqu'à **15%** d'augmentation du volume de ventes.**

► mission-freshness.com
Et maintenant avec un blog
exclusif de Christian Rach.

Christian Rach



* Source : www.t-online.de/unterhaltung/tv/id_61416642/horst-lichter-und-christian-rach-punkten-bei-tv-koch-voting.html
**Chiffres de ventes moyens pour l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse, Jan. - Déc. 2014