



□ Eiscremen

In 1986 wurde eine neue Industrieanlage für die Produktion von Sorbets und Eiscremen eingeführt. In wenigen Jahren wurde I.D.A.G. zu einem vertrauenswürdigen und berühmten externen Produzenten für Markt-führende Unternehmen.

Benutzte Technologie: "Freezer Tetra-hoyer; Pasteurizer APV".



Safte

Seit 1979 stellt I.D.A.G srl gefrorene Citrus-Fruchtsäfte mit Anspruch an höchste Qualität her; nicht aus Konzentrat oder Pasteurisierung und ohne chemische Konservierungs-, Farb- und Süßstoffe. Eine moderne Industrieanlage, in der 10 Tonnen Früchte pro Stunde verarbeitet werden können, wird benutzt um die Erste Blüten Zitronen, Blutorangen, Blonde Orangen, Mandarinen und Pampelmusen umzuwandeln.

Benutzte Technologie: "In-line FMC extractor".