

Nouveau

Chaucer Foods Saint-Cyr-en-Bourg (49)

Mercredi 23 novembre 2016



Des saveurs bien gardées !

Quelques mots sur l'entreprise

Chaucer Foods est une entreprise spécialisée dans la lyophilisation. Ce procédé, consiste à assécher un aliment pour le conserver jusqu'à une date quasi illimitée. Les ingrédients obtenus seront essentiellement à destination des fabricants de céréales pour petit déjeuner, barres de céréales, des chocolatiers et pour l'aromatisation de thés.

De la culture et choix des produits jusqu'à l'emballage, Chaucer utilise des techniques et technologies de pointe pour retirer l'eau des aliments tout en gardant leur saveur intacte.

Ce que vous allez découvrir

Lors de la visite vous aborderez le processus de lyophilisation et ses applications en parcourant les ateliers de préparation et de conditionnement, les tunnels de lyophilisation, la salle de pilotage de ces process et enfin le show room des produits finis. Pour finir, un temps d'échange permettra de répondre à vos questions aussi bien sur ce que vous aurez vu dans l'après-midi que sur les métiers de notre site.

À savoir

 Date : **Mercredi 23 novembre 2016**

 Heure du Rendez-vous : **14h00**


 Durée de la visite : **3h**

 Nombre de places disponibles : **12**

Conditions d'accès

 Public : **enseignants du secondaire, COP, chefs d'établissements...**

 Inscriptions obligatoires via le site **www.cgenial.org** rubrique « Professeurs en entreprise »

 **info-PEE@cgenial.org**
01 84 21 05 96

 Visites gratuites

L'entreprise vous accueille

Chaucer
Freeze Dried

 **Chaucer Foods**
110 rue de la Perrière
49260 SAINT-CYR-EN-BOURG

 www.chaucergroup.co.uk/