

Bad Soden, Deutschland, 27 February 2015

Knusprig frozen - Stickstoff für Großbäckerei

Die Großbäckerei Eclair in der belgischen Stadt Mollem bezieht seit vergangenem Mai flüssigen Stickstoff von Messer. Das Gas wird genutzt, um die Backwaren durch die Behandlung in einem linearen Tunnelfroster knusprig zu konservieren. Außerdem wird gasförmiger Stickstoff aus Flaschen eingesetzt, um Sahne aufzuschlagen. Das Unternehmen gehört zur Carrefour-Gruppe und liefert seine Produkte nach Belgien und Frankreich. Der Kunde hat sich für Messer entschieden, weil er besonderen Wert auf umfassenden Service, fachmännische Beratung und eine vertrauensvolle Partnerschaft legt.

<https://newsroom.messergroup.com/de/knusprig-frozen---stickstoff-fuer-grossbaeckerei/>

Kontakte

Angela Giesen

Manager Communications

angela.giesen@messergroup.com

+49 2151 7811-331

+49 174 3281184

Diana Buss

Senior Vice President, Corporate Communications

diana.buss@messergroup.com

+49 2151 7811-251

+49 173 5405045