

MAISON

ROY

fondée en 1929

Créateur de

FINES BULLES





Gazéification

QUI SOMMES NOUS ?



- CREATION EN 1929
- TRANSMISSION SAVOIR-FAIRE SUR 4 GENERATIONS
- 3 UNITES DE PRODUCTION : 2 MOBILES / 1 FIXE
- PLUS DE 3 MILLIONS DE BOUTEILLES / AN
- UNE REELLE MAITRISE DU PROCESS GAZEIFICATION



LA GAZEIFICATION

UN PROCESS MAITRISE

- La gazéification : injection de gaz carbonique alimentaire dans un liquide.
- action réalisée à l'aide d'un saturateur qui prend la forme d'une colonne.
 - Saturateur conçu par MAISON ROY : garantie d'une finesse de bulle.
- L'injection simultanée du liquide et du gaz carbonique, nous donnera la boisson effervescente.

LES AVANTAGES DE LA GAZEIFICATION

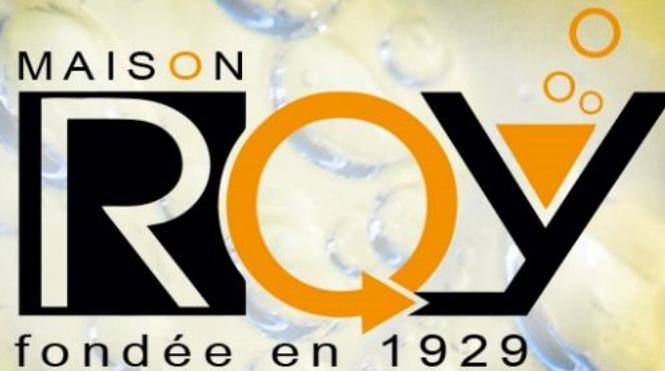
- gestion maîtrisée de l'effervescence. Variation des pressions de travail en fonction du rendu souhaité : perlant, pétillant, soutenu.... Attention on ne peut pas jouer sur la finesse de bulle, la bulle restera toujours aussi fine, la perception sera simplement différente en fonction de la pression injectée (plus ou moins de bulles!!).
- coût réduit par rapport à une méthode traditionnelle (ancestrale, cuve close...). Tout en gardant une qualité de bulles remarquable.
- disponibilité du produit immédiate (pas besoin d'attendre la prise de mousse sur plusieurs semaines).

TIRAGE ISOBAROMETRIQUE

- incontournable pour le tirage des effervescents.
- permet aussi le tirage de produits sensibles (gaz inerte / gestion oxydation).
 - CO2 un bon conservateur.



LES BOISSONS EFFERVESCENTES EN VOGUE



- SODA et BOISSON SANS ALCOOL : COLA, LIMONADE, TONIC, THE, KOMBUCHA, CAFE FRAPPE...
 - JUS DE FRUITS GAZEIFIE
- MOUSSEUX et MOUSSEUX AROMATISES
 - COCKTAILS : MOJITO, CAIPIRINHA...
 - CIDRE, POIRE, BIERES
 - LIQUEURS
 - ALCOOLS : VODKA, COGNAC...



MAISON
ROY
fondée en 1929

Châteauneuf-sur-Charente