

Actualité DE NOS PARTENAIRES

L'hygiène en cuisine par



Les attentes de la restauration commerciale augmentent de jour en jour : vos clients veulent être sûrs que votre cuisine est propre à 100 %.

Avec la marque **Soligern**, SOLIPRO vous propose une gamme complète de désinfectants afin de vous permettre de répondre aux plus hautes exigences en terme de Sécurité Alimentaire

Soligerm + est le produit indispensable pour l'hygiène de votre cuisine . Il est Homologué par le Ministère de l'Ecologie : son étiquette comporte un numéro qui correspond à une Autorisation de Mise sur le Marché (AMM) . Depuis 2016, le Guide des Bonnes Pratiques du Restaurateur rend obligatoire en cuisine l'utilisation de désinfectants présentant un numéro d'Homologation.

Plusieurs produits de la gamme Soligerm sont homologués par le Ministère de l'Ecologie : ils revendiquent tous la norme EN 13697 : la norme de « référence » exigée par le Ministère de l'Ecologie. En effet, cette norme est très précise car elle est passée dans les conditions les plus proches d'utilisation du produit : des conditions plus difficiles à remplir.

La désinfection est une affaire de professionnels : faites confiance à SOLIPRO

Contact

Demandez votre échantillon gratuit au 01 46 67 59 74 / bolton.solipro@gmail.com Rejoignez-nous sur www.solipro.fr et notre page