

VU SUR

## Savours & Co

SNACKING

Plus de 12 000 lecteurs décideurs chaque semaine

L'HEBDOMADAIRE DIGITAL B2B DE REFERENCE DES PROFESSIONNELS EN BOULANGERIE SNACKING  
SANDWICHERIE RESTAURATION RAPIDE RESTAURATION A THEME TRAITEUR RHD CHR GMS

## Des solutions Comatec pour la restauration livrée ou emportée

### *Packaging*

Comatec® présente 3 solutions pour la restauration d'entreprise livrée ou à emporter. Tout d'abord le plateau THEMA PERLA, un kit composé d'un plateau noir, d'une cale blanche, de 4 bols PERLA 30 cl et d'un couvercle blanc. La cale et le couvercle sont tous deux pourvus de 4 prédécoupes où l'on fixe les bols PERLA pour un transport stable. Ronds et transparents, les bols PERLA permettent de présenter un repas complet (entrée, plat, dessert et accompagnement de son choix) tout en créant la surprise. Le plateau peut également accueillir des couverts et un petit verre. Puis, les mini cocottes BOKOCLIP, un contenant à mi-chemin entre la mini-cocotte et le traditionnel bocal en verre. Pratique, on y dispose un plat froid ou chaud puis on ferme avec le couvercle et les clips pour un transport optimal. Et enfin, le coffret BOKOBOX (photo), un coffret design développé pour transporter les BOKO avec style. En carton recyclé, avec poignée pliable, la BOKOBOX s'associe à une cale comportant 5 pré-découpes : 2 grandes de Ø90 mm pour fixer les BOKO de 29 et 37 cl et 3 petites de Ø55 mm pour les BOKO de 8 et 14 cl.



RETROUVEZ-NOUS SUR

**WWW.COMATEC.FR**

& SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



@Comatec



@ComatecPackagin