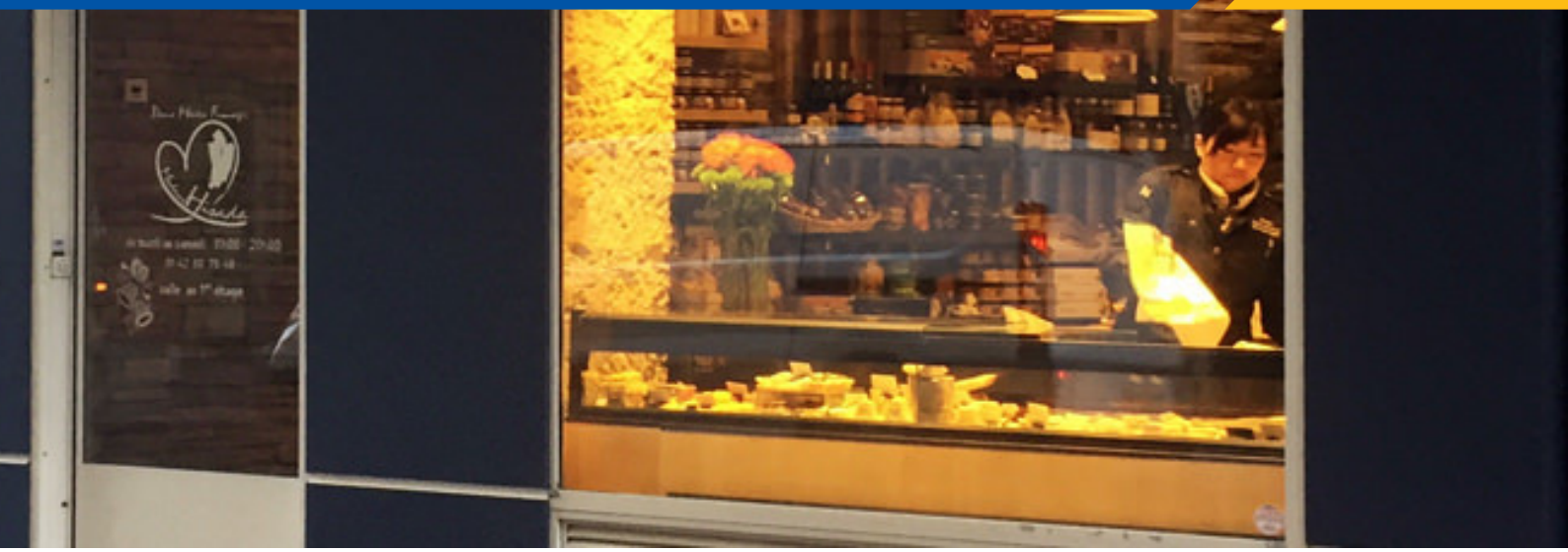
UNA STORIA DI GUSTO E DI EXPORT

IL FORMAGGIO ITALIANO TANTO AMATO DAI GIAPPONESI

AIR FREIGHT



ESEMPI DI EXPORT D'ECCELLENZA: FORMAGGI GOURMET ITALIANI NEL MONDO

A Parigi, sorge un negozio di formaggi gourmet provenienti da tutto il mondo. La curiosità è che i suoi proprietari non sono parigini, ma giapponesi! Già, perché proprio qui, dal 2004, vengono proposti con successo formaggi internazionali insaporiti con ingredienti tipicamente giapponesi. Un esempio culinario fusion di alto livello, per soddisfare i palati più esigenti e ricercati. Un esempio? La mozzarella di bufala stagionata con foglie di ciliegio, il sakura mochico!

Nello specifico, i formaggi italiani proposti e scelti da questa rinomata fromagerie sono opera di esportazione da parte di un trader giapponese, fidelizzato al nostro servizio ormai da molti anni. Questi formaggi gourmet dall'Italia vengono esportati sia verso il negozio di Parigi - servizio curato dalla divisione Road di Rhenus Logistics - ma soprattutto verso ristoranti e negozi di tutto il Giappone.

É qui che entra in gioco la nostra divisione Air & Ocean!

AL FRESCO DALL'ITALIA AL GIAPPONE

Un'attività gastronomica internazionale di alto livello richiede accortezza nei dettagli e qualità dei prodotti, che devono essere indispensabilmente freschi e dal sapore inalterato.
La conservazione del formaggio fresco durante tutta la filiera di trasporto gioca in tutto questo un ruolo cruciale: è fondamentale assicurare alla merce una temperatura costante adeguata alla tipologia di prodotto, riducendo al minimo le tempistiche di stoccaggio e di backlog nel trasporto.

Il know-how di Rhenus Logistics rende possibile l'organizzazione di trasporti speciali a temperatura controllata, permettendo al cibo fresco di raggiungere in condizioni ottimali ed in meno di un giorno l'altro lato del mondo!

CONTAINERIZZAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA

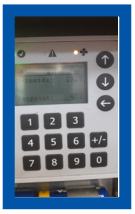
Ci piace spiegarvi esattamente cosa facciamo ed entrare nel vivo delle nostre spedizioni assieme a voi: con Rhenus Logistics i vostri prodotti sono sempre al sicuro. Di seguito trovate tutte le fasi della containerizzazione di questo prodotto caseario per il trasporto a temperatura controllata con destinazione Giappone!

1 La merce arriva al nostro magazzino Rhenus Logistics di Segrate ogni venerdì.

2 Si seleziona il container refrigerato aereo più adatto tenendo conto del volume della merce da trasportare e della temperatura richiesta. Il container viaggia ad un'unica temperatura e trasporta al suo interno merce con gli stessi requisiti.

3 Gli equipment utilizzati sono quelli che funzionano con refrigerazione tramite Dry Ice (ghiaccio secco). L'aria refrigerata è prodotta dal ghiaccio secco introdotto nel bunker esterno del contenitore e viene propagata tramite ventole interne con il principio dell' Air Circulation Flow.

4 L'equipment è predisposto per viaggiare ad una temperatura controllata e settata attraverso un termometro che funziona a pile alcaline usa e getta per ogni viaggio.
La temperatura dell'equipment viene settata in base alle esigenze richieste dalla tipologia di merce.



5 La merce viene pallettizzata e trasferita direttamente dalla cella frigorifera all'interno del container e trasferita in aeroporto con camion a temperatura +18°. È molto importante assicurarsi che la merce non subisca sbalzi di temperatura che potrebbero compromettere il suo stato conservativo.

VOLETE SAPERNE DI PIÙ?

Non esitate a contattare i nostri referenti Rhenus Logistics, saremo lieti di assistervi e consigliarvi sulle migliori soluzioni di spedizione per i vostri prodotti.

CONTATTI

Rhenus Logistics SpA - Air & Ocean Division
Via Londra 1/3
20090 Segrate MI
Italia

Tel: +39 02 33 94 95 40
Fax: +39 02 33 94 95 90
Email: InfoAirOcean@it.rhenus.com
Web: rhenus.group