BUBBLE bev.

*ULTRA FLEXIBLE

CO-MANUFACTURING *

DRINK —— FACTORY

CONSULTING

È il servizio di *Bubble* che permette ai nostri clienti di studiare, costruire e testare la propria ricetta progettando gusto, struttura e stabilità della bevanda.

- STUDIO DELLA RICETTA
- CAMPIONATURA E ASSAGGIO
- TEST SHELF LIFE E COMPATIBILITÀ
- OUTPUT

Lo studio della ricetta consiste nella definizione delle caratteristiche della bevanda e la conseguente determinazione degli ingredienti sulla base di un questionario preliminare. Comprende inoltre la compatibilità della bevanda con le tecniche di produzione ed il packaging scelti, la valutazione dei costi sulla base delle materie prime unita al risk management della commercializzazione del prodotto.

- STUDIO DELLA RICETTA
- CAMPIONATURA E ASSAGGIO
- TEST SHELF LIFE E COMPATIBILITÀ
- OUTPUT

Successivamente alla definizione della ricetta ed all'approvigionamento delle materie prime verranno realizzate delle campionature in vetro con caratteristiche verosimili rispetto alla produzione industriale. Una volta confezionati i sample verranno recapitati al cliente oppure valutati in sede attraverso un tasting table condiviso per assaggiare il prodotto e definire eventuali ritocchi alla sua composizione.

↘ STUDIO DELLA RICETTA

↘ CAMPIONATURA E ASSAGGIO

↘ TEST SHELF LIFE E COMPATIBILITÀ

↘ OUTPUT

Una volta terminato l'assaggio ed approvata la formulazione definitiva verranno effettuati due differenti test: uno utile a determinare la compatibilità del liquido con il packaging scelto ed il processo produttivo (se necessario), ed un altro necessario a valurare la shelf life (ovvero l'evoluzione della bevanda confezionata nel tempo) a seconda delle esigenze del cliente ed alle caratteristiche del prodotto stesso.

STUDIO DELLA RICETTA

CAMPIONATURA E ASSAGGIO

TEST SHELF LIFE E COMPATIBILITÀ

OUTPUT

Conclusi tutti i passaggi precedenti al clienti verranno forniti i seguenti output documentali:

- report conclusivo del servizio di consulting
- scheda ricetta del prodotto finito
- lista ingredienti (secondo regolamento vigente)
- analisi nutrizionale per l'Italia
- test shelf life
- test compatibilità

LE FIGURE COINVOLTE

- QUALITY MANAGER
- FLAVOURIST
- CONSULTING SPECIALIST
- PRODUCTION LINE MANAGER
- PROJECT MANAGER

+100 RICETTE /ANNO

PROBLEMI CON IL *"LEGALESE"* ?

* *food label legal review and compliance*, per chi come noi amasse gli inglesismi.

Il nostro team interno di revisione e conformità legale dell'etichetta alimentare dei prodotti * mette a disposizione un servizio supplementare per chi avesse necessità di assistenza sia nello sviluppo dei contenuti sia nella progettazione del design grafico del packaging.

- LABEL COMPLIANCE SPECIALIST
- GRAPHIC AND PACKAGING DESIGNER

BUBBLE

SINCE 2019