

# Coolworld apporte une solution dans la production inventive de galettes de légumes

## Plus d'informations?

Tel. 0800 002720  
I. [www.coolworld-rentals.ch](http://www.coolworld-rentals.ch)  
E. [sales@coolworld-rentals.ch](mailto:sales@coolworld-rentals.ch)

Ce sont des hamburgers... ? Non, ce sont les galettes de légume à la betterave rouge, d'une belle couleur, avec à l'arrière-plan l'unité de traitement d'air de Coolworld.

Coolworld soutient régulièrement des démarches de test innovantes. Sa coopération avec Zwanenberg Food Group en est un bon exemple. Cette entreprise de transformation de la viande a développé une chaîne de production de galettes de légumes. En collaboration avec Veld Koeltechniek ils cherchaient une solution temporaire de refroidissement des galettes de légumes pendant le processus de préparation. Coolworld a été choisi, et ce choix s'est avéré être le bon. En effet, grâce à une solution de location inventive, la phase de test a pu être conclue plus tôt que prévu. En même temps, la mise en place d'une installation fixe a déjà commencé.

## Faits et chiffres

En collaboration avec Veld Koeltechniek, un dispositif Coolworld comprenant entre autres deux unités de traitement d'air et une vanne à trois voies a été choisi. Les unités de traitement d'air sont utilisées pour le refroidissement en phases successives des galettes de légumes. Les galettes de légumes sont cuites, puis frites brièvement. Ensuite, leur température est abaissée de 80 à 60 °C, ce qui permet d'en extraire l'eau excédentaire. Dans le local suivant, les galettes sont refroidies à cœur jusqu'à 2 °C. C'est un processus qui doit être exécuté avec une grande précision. Le résultat ? Des galettes de légumes savoureuses!



Responsable projets chez Zwanenberg et à droite, Sales Engineer Coolworld Rentals.

## Zwanenberg Food Group & Purple Bee Hive

Zwanenberg Food Group est un des plus grands producteurs et exportateurs de charcuterie et de viande appertisée d'Europe. Le groupe compte douze sites de production aux Pays-Bas, au Royaume-Uni et aux États-Unis. Zwanenberg vend des produits sous diverses marques internationales et une marque de distribution. Une filiale distincte a été créée pour le développement des galettes de légumes : Purple Bee Hive. Ses mots d'ordre sont l'innovation, l'esprit d'entreprise et la coopération. Purple Bee Hive est appelée à devenir une plate-forme internationale de soutien au développement de produits innovants sans viande ni poisson.



Tjeerd van der Laan, le Responsable de projet chez Purple Bee Hive.

## Connaissances appliquées

Un transformateur de viande qui produit des galettes de légumes. N'est-ce pas une initiative étonnante ? « A vrai dire, pas tant que ça », explique le Responsable projet de Zwanenberg Food Group, Tjeerd Van der Laan. « Nous savons mieux que quiconque comment lier les produits carnés. La confection d'une galette de légumes fait appel aux mêmes principes. Avec les connaissances dont nous disposons, il s'est avéré relativement simple de mettre en place une nouvelle chaîne de production. »

## Contribution

Grâce à sa connaissance approfondie du secteur, Coolworld peut bien conseiller et passer rapidement à l'action dans le cadre de projets pilotes comme chez Zwanenberg Food. Un contact fixe chez Coolworld est assisté par l'équipe de développement de produit et de gestion de la qualité. « C'est très commode », déclare M. Van der Laan. « Le but est de parvenir à une solution de location adéquate. »

