

## Produzione

La produzione di mangime per animali di elevata qualità presuppone l'utilizzo dei più moderni processi produttivi. L'obiettivo primario, infatti, è preservare l'elevata qualità delle materie prime anche durante il processo produttivo ed evitare qualsiasi alterazione indesiderata dei materiali utilizzati.



Negli ultimi anni ROYAL CANIN ha investito ingenti somme nella modernizzazione dei suoi stabilimenti produttivi (3 in Francia e 1 rispettivamente negli Stati Uniti, in Brasile e Argentina) al fine di incrementare la redditività, l'efficienza e anche la sicurezza del processo produttivo. Oggigiorno ROYAL CANIN produce alimenti secchi per animali domestici utilizzando le stesse tecnologie impiegate nella produzione di fiocchi di cereali e muesli per la prima colazione.

I processi produttivi adottati da ROYAL CANIN sono particolarmente rispettosi dell'ambiente. In collaborazione con rinomati istituti di ricerca francesi, lo stabilimento pilota situato ad Aimargues mette a punto metodologie innovative per la lavorazione delle materie prime e utilizza gli ultimi ritrovati della tecnologia industriale. Allo scopo di offrire il meglio ai nostri clienti e ai loro animali, siamo costantemente impegnati nella progettazione dei migliori tipi di confezione possibili. Le nostre proposte e i nostri progetti, come ad esempio le confezioni monoporzionamento sottovuoto (preservano la freschezza e il sapore del prodotto e ne garantiscono una lunga conservabilità poiché la presenza di azoto impedisce l'ossidazione delle crocchette), hanno spesso fornito nuovi impulsi all'industria del confezionamento.

### L'alta tecnologia applicata alla lavorazione

Tra i procedimenti tecnologici adottati da ROYAL CANIN nei nuovi stabilimenti vale la pena segnalare in particolar modo:

- lo speciale procedimento di macinazione (attraverso particelle di materie prime microscopiche si ottengono una miscelazione e una digeribilità migliori);
- il processo di estrusione adattabile (regolando la pressione/la temperatura si possono ottenere delle crocchette dalla composizione ben precisa e con il giusto grado di croccantezza);
- il condizionamento in verticale (questo procedimento garantisce un'uniformità dei prodotti mai ottenuta prima d'ora);
- "Smart Running" (i sensori agiscono sul ciclo di produzione dotato di sistema di controllo ed offrono un prodotto dalla composizione garantita, anche dopo molti cicli produttivi).